

Table induction – TempControl  
Temps de préparation : 5 min  
Temps de cuisson : 20 min

## Caramel au beurre salé

Pour 6 personnes



### Panier de courses

160 g de sucre en poudre  
80 g de beurre demi sel  
Ou 80 g de beurre doux et 2 pincés de fleur de sel  
200 g de crème liquide

### Matériel

2 casseroles  
1 fouet

### Déroulé de la recette

Mettre le sucre et une cuillère à soupe d'eau dans une casserole sur la table induction sur la zone TempControl à puissance 1.

Tiédifier la crème liquide dans une casserole.

Lorsque le caramel est cuit (couleur ambrée), verser hors du feu la crème liquide tiédie et homogénéiser la préparation. Ajouter ensuite le beurre coupé en petit dés.

### Astuces du chef

Pour éviter que le caramel ne masse, c'est-à-dire qu'il fige, on peut ajouter un filet de citron lors de sa réalisation. La réalisation d'un caramel est une histoire de température !

Pour que votre caramel ne fige pas lorsque vous incorporez la crème liquide, il est impératif de la tiédifier préalablement.