

Caramels mous au beurre salé (café, vanille...)

Catégorie : Chocolats & confiseries

Ingrédients

- 120g de beurre
- 120g de crème liquide
- 375g de sucre
- 4g de café soluble ou bien de la vanille ou des épices selon vos goûts

Préparation

1. Faites chauffer la crème liquide avec le café, la vanille ou autre, sans la porter à ébullition.
2. Versez la moitié du sucre dans une casserole.
3. Faites chauffer à feu doux jusqu'à ce qu'il commence à fondre.
4. Ensuite, ajoutez progressivement le reste du sucre.
5. Continuez à faire cuire jusqu'à avoir un caramel à 180°C.
6. Versez la crème chaude progressivement sur le caramel en remuant régulièrement.
7. Poursuivez la cuisson jusqu'à atteindre la température de 140°C.
8. Retirez alors la casserole du feu et ajoutez le beurre coupé en petits morceaux.
9. Mélangez bien, puis quand le caramel est homogène, ajoutez la fleur de sel.
10. Versez-le dans un cadre graissé et laissez refroidir totalement pendant plusieurs heures.
11. Ensuite, retirez le cadre, découpez vos caramels, et enfin régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com