

Caramel au Beurre Salé

Ingrédients -

- 150 grammes de sucre
- 20 cl de crème liquide
- 40 g de beurre demi-sel



Préparation

Dans la cuve bien sèche, déposez le sucre

Lancer le mode Dorer pour 00.25, en surveillant la cuisson

Toujours dans le même mode ajoutez la crème et mélangez

Laissez épaissir, puis ajoutez le beurre coupé en morceaux

Versez le caramel dans un pot

