Le secret du caramel au beurre salé parfait

Ingrédients essentiels

- 200g de sucre en poudre
- 90g de beurre demi-sel de qualité (coupé en dés)
- 20cl de crème liquide entière (30% de matière grasse minimum)

Matériel nécessaire

- Une casserole à fond épais (pour une répartition uniforme de la chaleur)
- Une spatule en bois ou un fouet résistant à la chaleur
- Un pot en verre préalablement stérilisé pour la conservation
- Une petite casserole pour chauffer la crème

Étapes de préparation

- Faites chauffer la crème liquide dans une petite casserole jusqu'à frémissement.
- Dans la grande casserole, faites fondre le sucre à feu moyen sans remuer jusqu'à obtenir une couleur ambrée.
- Versez la crème chaude sur le caramel en mélangeant énergiquement (attention aux projections de vapeur).
- Ajoutez les dés de beurre et continuez de mélanger jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène.
- Laissez refroidir à température ambiante avant de verser dans le pot en verre.

Conseils pour un cadeau réussi

- Personnalisez votre pot avec une étiquette manuscrite indiquant la date de fabrication.
- Ajoutez un ruban ou une petite cuillère en bois pour une présentation élégante.
- Conservez au réfrigérateur : le caramel se garde jusqu'à 3 semaines.
- Idéal pour accompagner des crêpes, des gaufres, des pommes au four ou une simple boule de glace vanille.