

CARAMEL BEURRE SALE



Préparation : 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 15 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 200 g

- 125 g de sucre - 60 g de beurre demi-sel en morceaux - 100 ml de crème fleurette (ou liquide) 30% MG

1. Dans le bol inox, mettez le sucre avec une cuillère à soupe d'eau. Enlevez le bouchon et lancez le programme RISSOLAGE, 1 minute.
2. Ajoutez le beurre et lancez le programme RISSOLAGE, 9 minutes.
3. Lancez le programme EXPERT, 4 minutes/vitesse 1A/95°C. Par la goulotte, incorporez la crème en trois fois (1 tiers à chaque tour de lame).
4. Lancez le programme EXPERT, 2 minutes/vitesse 2A/110°C.
5. Versez le salidou dans un pot, laissez refroidir puis réservez au réfrigérateur.

Astuce du chef :

Ajustez la quantité de crème pour une texture plus ou moins épaisse. Le caramel est une pâte à tartiner naturelle. Le bocal se conserve au réfrigérateur pendant 3 à 4 semaines.

