

Lundi 4 décembre

Le caramel au beurre salé

Les p'tites
recettes



Pour cette activité, demande à un adulte de t'aider.



Ingrédients

Il te faut :

- 100 g de sucre en poudre
- 40 g de beurre demi-sel
- 20 cl de crème liquide, entière

À toi de jouer !

• Avec l'aide d'un adulte, fais chauffer le sucre dans une casserole sur feu moyen.

• Laisse cuire sans remuer jusqu'à ce qu'il fonde et caramélise.

• Ajoute peu à peu le beurre puis la crème fraîche en mélangeant rapidement avec un fouet pour éviter les grumeaux.

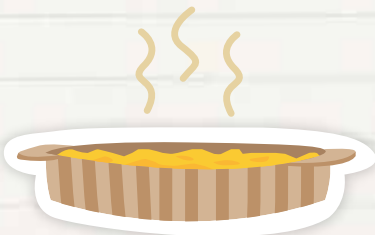
• Lorsque la préparation est bien homogène, continue la cuisson 5 minutes et retire du feu. Le caramel est encore liquide mais sa texture a dû changer et il doit devenir plus épais. Il va durcir en refroidissant.

• Verse le tout dans un petit pot à confiture et laisse refroidir. Conserve-le ensuite au réfrigérateur !



Matériel

- Une casserole en inox
- Un fouet
- Un petit pot de confiture





Testé et
approuvé par
nos gourmands



Le sais-tu ?

Il existe de nombreuses recettes de caramel au beurre salé : aux amandes, aux noisettes... Encore de bonnes choses à confectionner facilement toi-même pour les fêtes !

Prépare un petit pot que tu pourras offrir à un ami, un voisin ou quelqu'un qui n'aura peut-être pas la chance de déguster de bonnes choses à Noël.



www.guidiez.com