

## Caramel beurre salé

Cooking Nadoo est de retour, avec une recette de **caramel beurre salé** toute simple mais qui déchire ! Je sais que nombreux sont ceux qui restent traumatisés après avoir fait un **caramel**, parce que le sucre masse, parce que ça déborde une fois la crème ajoutée, parce que le **caramel** est trop amer, ou qu'il durcit rapidement et qu'il est difficilement utilisable pour mettre sur des tartines...

Avec cette recette de **caramel beurre salé\***, je vous dis tout ce qu'il faut savoir pour le réussir à coup sûr, pour que votre sucre ne masse jamais, et surtout pour que la texture du **caramel soit bien souple** et lisse et reste idéale pour tartiner sur du pain au petit-déjeuner ou sur des crêpes, des pancakes, ou en mince filet sur des cookies... Bien que ce que je préfère, c'est directement dans le pot à la petite cuillère.... Non je ne suis pas gourmande c'est pas vrai...



**Préparation : 5 min**

**Cuisson : 5 min**

**Ingrédients pour un pot de 200 g :**

100 g de sucre en poudre

10 cl de crème liquide entière chaude

40 g de beurre mou aux cristaux de sel (ou beurre demi-sel à défaut)

3 pincées de fleur de sel de Guérande



**Préparation :**

1. Versez le sucre en poudre dans une casserole de taille moyenne, pas trop petite, de préférence en inox ou à fond clair pour voir aisément la couleur de votre caramel.  
Faites chauffer la casserole à feu moyen pour démarrer votre caramel à sec. Ne mélangez pas, sinon votre sucre va masser et faire un bloc.
2. En parallèle, faites frémir votre crème liquide entière dans une petite casserole.
3. Attendez gentiment que le sucre soit dissout et sirupeux, qu'il se colore légèrement, et ne mélangez toujours pas, sauf en tournant la casserole éventuellement avec le poignet.
4. Quand votre caramel commence à avoir une couleur légèrement ambrée (attention à ne pas trop pousser la cuisson sinon votre caramel sera amer!), ajoutez doucement la crème liquide chaude (attention aux projections et au mélange qui prend vite du volume dans la casserole !) tout en mélangeant vivement à l'aide d'une cuillère en bois ou un fouet pour éviter que votre caramel fasse un bloc. Si votre caramel fait des morceaux, n'hésitez pas à le laisser sur feu doux pendant quelques minutes le temps que les morceaux fondent, tout en mélangeant.
5. Hors du feu, ajoutez le beurre mou préalablement coupé en dés.
6. Mélangez bien jusqu'à ce que le beurre soit totalement incorporé, puis ajoutez la fleur de sel, et mélangez une dernière fois pour que la sauce caramel soit bien homogène.
7. Versez ce caramel dans un pot en verre, et conservez-le une semaine à température ambiante, la texture restera ainsi bien souple !



\* Recette de *Pascale Weeks* trouvée sur le site de [750g](#).