

Sauce caramel au beurre

Recette

60 ml d'eau

220 g de sucre

120 g de beurre coupé en petits morceaux

1 pincée de sel

½ C à café de vanille (facultatif)

Préparation

Dans une casserole, mélange l'eau et le sucre ; il ne doit pas rester de sucre sur les côtés de la casserole. A feu doux, mélange délicatement pour que le sucre se dissolve bien. Au bout de 5 à 10 minutes, tu obtiens un sirop.

Maintenant tu vas porter le sirop à ébullition sur feu moyen-fort. Quand il bout, couvre et laisse cuire 2 minutes.

Remet à feu moyen et découvre. Maintenant, ne remue plus ton caramel avec une spatule, mais remue le en bougeant la casserole délicatement (tout est dans le poignet!). Jusqu'à ce qu'il ait une jolie couleur dorée, ambrée. N'attends pas qu'il ait la couleur voulue, arrête le un peu avant, car quand tu arrête la cuisson, elle continue encore un peu.

Laisse reposer quelques secondes, puis ajoute les dés de beurre, le sel et la vanille, et remue bien. N'hésite pas à utiliser un fouet (pas électrique!) pour bien émulsionner, car le caramel et le beurre ne vont pas naturellement se mélanger.

Transfère dans un pot en verre (qui a un couvercle) et laisse refroidir.

Tu peux utiliser cette sauce froide (elle a la consistance d'une pâte à tartiner) ou bien la réchauffer au bain-marie si tu veux qu'elle soit plus liquide.

