

Ganache au caramel beurre salé

(Pour fourrer un gâteau de 15 cm de diamètre)

- 250 g de sucre en poudre
 - 20 cl d'eau
 - 1 cc de sel
 - 150 g de crème liquide entière (30% MG)
 - 50 g de beurre
 - 200 g de chocolat blanc
1. Versez le sucre et l'eau dans une casserole à fond épais et faites chauffer à feu fort SANS MÉLANGER.
 2. Pendant ce temps, faites chauffer la crème avec le beurre à feu doux (le beurre va fondre).
 3. Dès que le mélange eau-sucre épaissit et devient sirupeux, baissez le feu et continuez à chauffer à feu moyen jusqu'à obtenir une couleur ambrée (170°C).
 4. Enlevez la casserole du feu et attendez que les bulles disparaissent.
 5. Versez doucement la crème chaude sur le caramel en mélangeant énergiquement. La préparation va devenir homogène et crémeuse. Si le caramel durcit, réchauffez le mélange à feu doux.
 6. Ajoutez le sel et le chocolat blanc et mélangez pour obtenir une ganache bien lisse. Réchauffez à feu minimum si des morceaux persistent.
 7. Versez la ganache dans un bol et filmez au contact. Réchauffez-la quelques secondes au micro-ondes pour l'assouplir avant l'utilisation.