

Caramel au Beurre Salé

(Pour fourrer un gâteau de 20 cm de diamètre)

- 100 g de sucre en poudre
 - 100 g de sirop de glucose
 - 250 g de crème liquide entière (30% de MG)
 - 70 g de beurre demi-sel
 - 1 cc d'arôme vanille
 - 2 g de gros sel
1. Dans une petite casserole, versez la crème et l'arôme vanille.
 2. Dans une casserole plus grande, versez le sucre et le glucose.
 3. Faites chauffer la petite casserole à feu minimum et la casserole plus grande à feu moyen.
 4. Dès que le glucose commence à frémir, incorporez-y le sucre avec une maryse en silicone. Continuez à cuire sans remuer jusqu'à 180°C (couleur du miel).
 5. Hors feu, versez la crème chaude en petit filet sur le caramel, tout en mélangeant.
 6. Remettez la casserole sur un feu doux et continuez la cuisson jusqu'à 105°C.
 7. Versez le caramel dans un récipient haut et résistant à la chaleur et incorporez progressivement le beurre, tout en mixant avec un mixeur plongeant.
 8. Ajoutez le sel et mixez encore pendant 5 secondes.
 9. Versez le caramel au beurre salé dans un pot en verre et placez-le pour une nuit au réfrigérateur.

CONSERVATION

Réfrigérateur : 3 semaines

Congélateur : 3 mois