



Caramel Fouetté

INGRÉDIENTS

Pour un gâteau de 15cm de diamètre

- 200 g de sucre
- 40 g de beurre
- 160 g de crème liquide entière
à **30% de MG minimum**

CONSERVATION

Température ambiante: 30 min

Réfrigérateur: 5 jours

Congélateur: 1 mois

PRÉPARATION

1. Versez le sucre dans une casserole et chauffez à feu moyen jusqu'à obtenir un caramel foncé.
2. En parallèle, chauffez la crème au micro-ondes pendant 1 minute.
3. Hors-feu, ajoutez dans le caramel le beurre en morceaux et incorporez-le à l'aide d'un fouet.
4. Ajoutez ensuite la crème chaude en 2 fois, mélangez. Versez dans un saladier.
5. Laissez refroidir le caramel pendant 20 minutes, puis réfrigérez-le pour 15 minutes.
6. Fouettez pendant 1 min, puis placez au congélateur pour 10 minutes.
7. Fouettez ensuite à vitesse maximale jusqu'à obtenir une crème légère et onctueuse.