



CARAMELS TENDRES

au beurre d'Isigny



> pour 6 personnes



Temps de préparation : 10 minutes



Temps de cuisson : 5-10 minutes

Ingrédients



180 g de sucre en poudre



80 g de beurre d'Isigny demi-sel



10 cl de crème fraîche normande



Une pincée de fleur de sel

Étapes

Étape 1 :

Versez le sucre dans une casserole et laissez-le caraméliser à feu doux.

Étape 2 :

Ajoutez la crème et battez le mélange.

Étape 3 :

Ajoutez le sel puis le beurre en petits cubes puis fouettez jusqu'à obtention d'un mélange onctueux.

Étape 4 :

Sur une feuille de papier sulfurisé, versez le caramel. Laissez-le tiédir puis découpez des carrés ou des ronds à l'aide d'un emporte-pièce.

Étape 5 :

Enveloppez les caramels dans du papier cristal pour éviter qu'ils ne collent.

Étape 6 :

Partagez les caramels pour faire rayonner la joie autour de vous.

