

SAUCE AU CAMEL

Juin 2008 (Actualisé en mai 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 25 morceaux de sucre N°4 (150 g)
- ★ 20 cl de crème fleurette
- ★ 15 g de beurre
- ★ 1 pincée de fleur de sel

Ustensiles : Casserole inox, Chinois (Passoire fine), Fouet

Cuisson : 10 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 0,90 € (soit 0,23 € par personne)



Recette :

Placer les morceaux de sucre dans une casserole en inox, ajouter 4 cuillères à soupe d'eau, laisser reposer jusqu'à ce que le sucre se délite et fonde. Chauffer à feu mi-vif sans remuer, jusqu'à obtenir une couleur blonde ambrée (trop foncé le caramel devient amer). Hors du feu, ajouter la crème à température ambiante, en faisant attention aux projections éventuelles (risques de brûlures), et en fouettant continuellement. Ajouter le beurre et le sel. Réchauffer à feu doux en tournant pour dissoudre les morceaux de caramel solidifiés. Filtrer au chinois (ou à la passoire fine), laisser refroidir. Conserver au froid si l'utilisation n'est pas immédiate (la sauce épaisse). Réchauffer au bain-marie si utilisation chaude.

Servir en accompagnement de glace à la vanille, de yaourt nature, de crêpes, de pommes au four, de tarte aux pommes, de moelleux au chocolat, ...