

*Ecrit par Corinne Lesens
Responsable Pâtisserie de La Pochette Musicale*

Caramel au beurre salé



Temps de préparation: **20 min.**

1- Dans une grande casserole, peser:

- 215 g de sucre
- 75 g d'eau
- 40 g de glucose
- Faire chauffer jusqu'au stade du **caramel à 175°C**

2- Ajouter:

- 200 g de crème liquide à 30%
- **Attention aux projections lors de l'ajout de la crème**
- Le mélange monte rapidement, retirer la casserole du feu, puis la remettre sur le feu. Mélanger avec une spatule.
- Laisser cuire 4 min. tout en mélangeant avec la spatule
- Retirer du feu.

3- Ajouter:

- 135 g de beurre ½ sel
- Mélanger à la spatule
- Quand tout le beurre est fondu, passer au mixer 1 min.
- Laisser refroidir.

4- Verser 2 cuillères de caramel au beurre salé dans chaque fond de tartelette. Laisser refroidir les tartelettes garnies de caramel sur une surface bien plane.

- **Conserver à +4°C.**

