

Caramel beurre salé.

C'est en 1977, sur la Presqu'île de Quiberon que le caramel au beurre salé vit le jour. Le célèbre chocolatier de Quiberon, monsieur Henri Le Roux, voulait innover dans ses confiseries. En mettant en valeur la Bretagne et son beurre salé, Henri Le Roux créa ses fameux caramels au beurre salé ! Un bonbon qui connut un rapide succès auprès des petits et des grands !

Ingrédients :

Pour l'équivalent d'un pot de confiture de 350 g

- 240 g de sucre
- 50 g de beurre $\frac{1}{2}$ sel
- 30 cl de crème liquide (30 % de matière grasse minimum)



Préparation :

1. Mettez le sucre et le beurre dans une casserole froide et faites chauffer à feu doux.
2. Laissez fondre les deux ensembles dans la casserole surtout sans mélanger
3. Quand le sucre et le beurre commencent à buller, secouez la casserole au-dessus du feu afin que le beurre et le sucre se mélangent bien. Une fois que la couleur du caramel assez brun mais pas trop est obtenue, ajoutez la crème liquide hors du feu. Remettez sur feu doux et portez à ébullition tout en mélangeant de temps en autre.
4. Retirez du feu une fois le mélange homogène. Versez ce mélange dans un récipient type pot de confiture. Laissez refroidir.

Vous pouvez éventuellement ajouter un peu de fleur de sel au moment de servir.