

Confiture de caramel au beurre salé

600 g de sucre

60 g d'eau

500 à 600 g de crème fraîche épaisse

Beurre $\frac{1}{2}$ sel **ou** sel

Mettre le sucre et l'eau dans une casserole et mettre à feu moyen pour faire un caramel. Il est important de ne jamais remuer le sucre à l'aide d'une cuillère mais plutôt de faire tourner la casserole si besoin.

En parallèle, mettre la crème fraîche dans une casserole et la placer à feu doux. Maintenir la crème tiède le temps que le caramel se forme. *(Si l'on ne souhaite pas utiliser de beurre salé, mettre directement 1/3 de cuillère à café de sel dans la crème fraîche et mélanger.)*

Dès que le caramel est ambré, ôter du feu et verser la crème en faisant attention aux bouillons. Remettre à feu doux pour bien mélanger.

Si le sel n'a pas été ajouté dans la crème, mettre le beurre en morceaux et le laisser fondre tout en continuant de mélanger. Quand tout est bien mélangé, arrêter le feu, goûter et ajuster en sel si besoin puis mettre en pot. Laisser refroidir et maintenir au réfrigérateur pour une meilleure prise.

Note : *Il est également possible d'ajouter le beurre avec le sucre dès le départ. Ceci permet de mieux maîtriser la prise du caramel mais prend un peu plus de temps de cuisson.*