



### CRÈME CARAMEL SANS CUISSON SAUCE CARAMEL BEURRE SALÉ



#### Pour 4 personnes

**La crème caramel** : 330g de crème liquide à 35% MG, 2g de pectine jaune, 40g de sucre semoule, 65g de jaunes d'œufs, 1 gousse de vanille de Tahiti.

Faites bouillir la crème et la gousse de vanille grattée, laissez infuser à couvert 20min puis retirez la gousse. Mélangez bien la pectine jaune et le sucre, ajoutez-les à la crème et portez à ébullition en fouettant vivement. Transvasez le tout dans un cul de poule, ajoutez les jaunes, mixez si nécessaire et versez directement dans les contenants choisis. Réservez une bonne heure au réfrigérateur.

**Le caramel liquide** : 140g de sucre semoule, 55g de crème à 35%MG, 35g d'eau, 40g de beurre demi-sel, 2g de fleur de sel.

Réalisez un caramel à sec avec le sucre, décuisez-le avec le beurre puis ajoutez le mélange crème et eau préalablement chauffé au micro-ondes. Transvasez dans un plat à gratin, filmez au contact et réservez au réfrigérateur.

**La finition** : Coulez le caramel sur la crème figée et régalez vous

