



### CARAMEL DULCEY A TARTINER



**Pour environ 500g soit 2 pots** : 150g de Dulcey, 225g de crème fleurette 35%MG, 25g de sirop de glucose, 40g de beurre doux, 4g de fleur de sel, 135g de sucre en poudre.

Fondre le chocolat au bain-marie. Dans une casserole porter juste à ébullition, la crème, le glucose, le beurre et la fleur de sel. Réserver au chaud. Réaliser un caramel à sec avec le sucre, quand il a la bonne couleur, le décuire hors du feu en ajoutant en plusieurs fois la crème chaude. Bien mélanger et remettre à cuire à feu moyen 1min. Réaliser une émulsion en versant en plusieurs fois le caramel sur le chocolat. Parfaire l'émulsion au mixer plongeant. Mettre en pot et conserver plusieurs semaines au réfrigérateur.

@La cuisine de Mercotte 2022  
<https://www.mercotte.fr/>