



CARAMELS MOUS AU BEURRE SALE



Pour environ 40 caramels: 80g de crème fleurette entière, 1 gousse de vanille, 250g de sucre en poudre, 80g de beurre demi sel en dés, 2g de fleur de sel. Recouvrez une plaque à pâtisserie de papier siliconé et posez dessus un cadre en inox de 18X18 cm. Vous aurez pris la précaution de huiler les bords au pinceau pour faciliter le démoulage.

Faire un caramel à sec avec le sucre en procédant petit à petit. Chauffer à sec une grande casserole, ajouter 2cs de sucre, laissez le blondir puis ajouter les graines de vanille puis à nouveau 2cs à soupe de sucre, il va ainsi caraméliser progressivement. Continuer ainsi pour incorporer tout le sucre. Chauffer la crème à la limite de l'ébullition, elle ne doit surtout pas bouillir. Quand le caramel atteint 180°, ajouter la crème chaude en remuant constamment. Quand le mélange est à 140° retirez du feu et décuire avec le beurre, puis ajoutez la fleur de sel. Versez le caramel à mi hauteur du moule et laissez refroidir environ 2 heures.

Enlevez le cadre inox et avec un couteau scie, coupez les plaques en bandes régulières puis dans l'autre sens de manière à obtenir des carrés. Détachez les caramels et les envelopper dans du papier bonbon.

