

Recette de caramel au beurre salé

La recette est facile à réaliser. Il est inutile d'avoir peur de rater son caramel ou de le faire brûler, cela n'arrivera pas. Cette crème est parfaite pour fourrer des pâtisseries, des macarons, des choux, des pâtes feuilletées, ou pour tartiner du pain grillé et, dans l'idéal, sur une crêpe chaude.

Proportions pour un pot de confiture de 340 g:

- 175 g de sucre de canne blond à réduire en petits grains (environ 15 secondes au mixeur hachoir),
- 125 g de beurre salé au lait cru non pasteurisé (si on a du beurre doux, on ajoutera du sel),
- 80 à 100 g de crème liquide entière *,
- 1 g de fleur de sel, ou 4 g (1 ⅓ de cuillère à café) si le beurre est doux,
- 15 ml d'eau (1 cuillère à soupe).



* la texture du caramel au beurre salé est dure comme du beurre froid sorti du réfrigérateur. À température ambiante, il reste encore ferme et garde une bonne tenue comme fourrage dans les pâtisseries. Si vous préférez l'utiliser pour tartiner, ajoutez plus de crème (100 g au lieu de 80 g) pour la rendre plus souple. Le caramel au beurre salé se ramollit au contact de la chaleur.

Le pot et le couvercle sont stérilisés avec de l'eau bouillante remplis à ras bord.

Faites chauffer la crème dans une casserole ou au micro-ondes à 80° environ, sans la faire bouillir, et mettez-la de côté.

Dans une petite casserole à fond épais, mettez le sucre, le beurre coupé en morceaux, la fleur de sel et le trait d'eau, juste pour commencer à humidifier le sucre. On commence à froid, on ne verse pas les ingrédients dans la casserole chaude. Faites fondre sur feu moyen-chaud (7/10), voire chaud (8/10) les 2 premières minutes, et mélangez au fouet ou à la spatule, tranquillement pendant plusieurs minutes. Il faut atteindre la température de fonte du sucre en caramel entre 160 et



170° ce qui peut prendre quelques minutes. Pendant le mélange, le sucre et le beurre vont faire des bulles et s'empâter, c'est-à-dire que la texture va devenir plus ferme. On n'arrête jamais de remuer.

Lorsque la couleur commence à légèrement foncer dans les teintes ambrées, retirez la casserole du feu. Le sucre se forme en caramel. Hors du feu, ajoutez progressivement la crème chaude. Attention aux éclaboussures, car il y a un fort écart de température entre la crème chaude et le mélange caramel brûlant, cela va créer de la vapeur et des projections. Continuez à remuer jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de bulles (l'eau contenue dans la crème doit d'évaporer). À cet effet, on peut reposer la casserole sur un feu moyen (5/10) et toujours remuer jusqu'à ce qu'il y ait moins de bulles (pas plus de 2 minutes).



Si après plus de 5 minutes, la graisse liquide du beurre se sépare de la crème, il est trop tard, il fallait mettre la casserole sur un feu un peu plus fort pour former le caramel. On continue à remuer quand même jusqu'à coloration, on pourra rattraper cela au moment d'incorporer la crème.

Si après l'ajout de crème liquide, on trouve des petits agglomérats de sucre, on place à nouveau la casserole sur le feu, à feu moyen (5/10) pour chauffer et liquéfier le caramel. Quoi qu'il arrive, on n'arrête jamais de remuer.

Versez le mélange dans le pot stérilisé. Une fois le pot refroidi à température ambiante, on le garde au réfrigérateur pour le goûter le lendemain (la crème va se figer et développer ses saveurs).

Le caramel au beurre salé se conserve 3 mois au réfrigérateur dans le bac à légumes ou à œufs, le compartiment le moins frais, afin d'être encore un peu mou.