

Mon Ptit Salidou ou caramel au beurre salé à tartiner...



INGRÉDIENTS pour 2 gros pots : 160 g d'eau , 480 g de sucre semoule, 200 g de beurre demi-sel, 250 à 300 g de crème liquide entière (30 % MG).

PRÉPARATION :

1. Dans une poêle ou une grosse casserole (moi j'utilise mon Wok) mettre l'eau et le sucre puissance maximum et remuez jusqu'à complète dissolution.
2. Rajoutez ensuite le beurre salé coupé en petit morceaux et mélanger.
3. Laissez cuire à gros bouillon (le mélange devrait gonfler) pendant au moins 10 min, jusqu'à ce que cela prenne une jolie couleur noisette.
4. A ce moment là sortir du feu et verser doucement la crème liquide sur le mélange en fouettant avec un fouet en silicone pour que les préparations s'amalgament bien.
5. Mettre en pots et laisser refroidir avant de fermer les pots et les conserver au réfrigérateur.

INFO : le Salidou très liquide encore chaud va se solidifier naturellement (comme une pâte à tartiner) en refroidissant...vous pouvez alors le passer 20 sec au micro-ondes pour qu'il soit plus facile à étaler !