Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Caramel au beurre salé pour pralines

Ingrédients

150g de sucre en poudre, 167g de crème fraîche liquide, 32g de beurre demi-sel, 145g de beurre demi-sel en pommade, ,

Préparation

Dans une casserole, portez la crème fraîche liquide à ébullition.
Dans le fond d'une grande casserole, verser les 150g de sucre et un peu d'eau de manière à mouiller le sucre entièrement.
Laisser caraméliser jusqu'à ce que le caramel soit d'une belle couleur ambre très foncé.
Retirer la casserole du feu et en prenant garde aux projections brûlantes, ajoutez les 30g de beurre demi-sel.
Mélanger avec une spatule puis verser la crème en plusieurs fois tout en mélangeant.
Remettre la casserole sur feux doux et cuire jusqu'à 108° C.
Versez dans un plat à four surmaonté d'un papier sulfurisé et coller au contact du caramel un film alimentaire. réserver au frais.
Fouetter les 150g de beurre demi-sel en pommade puis incorporer le caramel en 2 fois.
Verser aussitôt la crème caramel au beurre demi-sel dans une poche à douille.

Notes :