

Temps de cuisson : 4 minutes

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion :



Caramel salé à sundae

Ingrédients :

- 1/4 tasse de beurre salé fondu
- 1 tasse de cassonade
- 1/2 tasse de crème 35 %
- 1/2 c. à thé de fleur de sel ou de sel Casher
- 1/2 c. à thé de vanille

Marche à suivre :

1. Mélanger, dans un grand bol, ensemble le beurre, la cassonade et la crème jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.
2. Chauffer le mélange au micro-ondes à puissance maximale 2 minutes. Sortir et bien brasser. Remettre au micro-ondes 2 autres minutes. Le caramel doit faire des bulles. Sinon, remettre une autre minute.
3. Mélanger avec le sel et la vanille. Laisser refroidir.
4. Servir tiède sur de la crème glacée. Si le caramel devient dur, remettre au micro-ondes une trentaine de secondes.
5. Se conserve au frigo une bonne semaine.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2014/06/caramel-sale-sundae-au-micro-ondes.html>