

Un vrai Caramel à la Fleur de Sel (épaisse, onctueux, ne se recristallise pas après)

Juste assez pour un pot à confiture plein – pour décorer un dessert, le petit déjeuner ... !

NB : préparer tous les ingrédients avant, car le caramel ne se fait pas attendre !!

160 gr de sucre

40 gr de glucose (pot d'1 kg au magasin Tout Pour la Pâtisserie en face de Monoprix à Angers)

3 cuillères à soupe d'eau

160 gr de crème liquide **entière** (!)

une **bonne** pincée de fleur de sel

astuce : Tarez votre balance avec **bol+ cuillère** à café ensemble sur 000. Mettez le sucre à peser, puis faites un creux dans lequel vous mettez la cuillère avec le glucose dans le creux (ceci permet de ne pas perdre du glucose **car colle très fort**. Laissez donc le glucose sur la cuillère et mettez le tout dans le bol. Le total devant être env. 200 gr.

Chauffez la crème liquide entière dans le four à micro ondes, pas bouillant ! Réservez.

Verser TOUT le **sucre + glucose** dans une casserole.

Ajoutez 3 cuillères à soupe d'eau froide.

Chauffer jusqu'au caramel ces ingrédients.

NE PAS TOUILLER pendant la fonte, sinon le sucre « se masse » (=recristallise) il faudrait le jeter et recommencer. **Au début** on peut pousser **TRES délicatement** l'extérieur vers l'intérieur. Pour mélanger **très lentement** un peu de temps en temps : faites le **avec des gestes très lents** ! de l'extérieur vers l'intérieur.

Dès que l'ensemble se caramélise (**couleur ambrée**), **ôter la casserole du feu** et ajouter **immédiatement en un seul coup la crème liquide + la fleur de sel**.

Attention le sucre est très chaud (vers les 160 à 170 °C – **attention aux éclabousses !**)

Puis, **continuer à chauffer sur un feu doux** pour en faire une masse homogène, **toujours en touillant bien cette fois-ci** !! Tout doit fondre à nouveau et devenir une masse LISSE.

Au début ce sont des « morceaux collants » **qui fusionnent rapidement, toujours en touillant**.

Dès que le caramel, tout en touillant, est redevenu onctueux (comptez env. 5 min), enlevez la casserole du feu et mettez-là dans un pot standard à confiture + couvercle.

ATTENTION : ne laissez pas entrer des gouttes d'eau dans le caramel !

A utiliser au petit déjeuner, ou comme sauce caramel avec un dessert, une glace à la vanille, ou dans d'autres recettes ayant besoin de caramel (fond de tarte, ...)... etc

Information :

GLUCOSE : est une garantie accrue de l'onctuosité du caramel, c'est le « truc » pâtissier.

Vous pouvez l'acheter par kilo dans un magasin spécialisé pour pâtisserie. (magasin « Tout pour la Pâtisserie » en face de Monoprix à Angers. (environ 5 à 6 € la boîte d'un kg)

Autre info-astuce : veiller que les bords de la casserole à l'intérieur soient bien secs.

Le moindre reste de sucre caramélisera trop vite et peut donner un goût de brûlé et amère au caramel = caramel raté qui doit alors être recommencé.