

# Salidou (caramel à étaler)

## Temps :

- ~30min
- 

## Ingrédients :

- 100g de sucre
  - 40g de beurre demi-sel
  - 20cl de crème liquide
- 

## Étapes :

1. Faire chauffer le sucre à feu doux-moyen dans une casserole. Ne pas toucher le sucre jusqu'à ce que le caramel soit lisse.
  2. Hors du feu, ajouter progressivement le beurre en remuant progressivement.
  3. Ajouter progressivement la crème.
  4. Remettre 5min sur le feu
  5. Mettre dans un récipient, laisser refroidir puis mettre au frigo
- 

Revision #1

Created 21 March 2021 20:07:14 by Admin

Updated 5 April 2021 12:43:38 by Admin