# Caramel beurre salé

écrit par Karim

Un petit plaisir à l'état pur. Voilà le petit nom que je donne à ce merveilleux caramel beurre salé. Lorsque vous recherchez un accompagnement pour enrichir (c'est le cas de la dire  ) un dessert, le caramel beurre salé ne déçoit jamais. Je l'utilise très souvent avec des crêpes, une glace, une poire pochée, des choux à la crème et encore pleins de bonnes choses.

Je me souviens encore de la première fois lorsque j'ai goûté mon premier caramel beurre salé légèrement tiède. Je comprends que des personnes puissent le manger à la petite cuillère.

La petite difficulté avec cette recette est de ne pas brûler le caramel. Il faut le surveiller sans cesse durant la cuisson. Je vais vous donner l'astuce ultime pour réussir à coup sur votre caramel. Il existe deux critères importants pour un bon caramel : la couleur et la saveur. Le caramel doit avoir un beau brun ambré.

Pour cela, j'utilise du sirop de glucose. Il a la particularité de ralentir la cristallisation du sucre, d'empêcher la cristallisation de l'eau (très utile pour les glaces), permet d'obtenir une texture plus souple et améliore la conservation.

Sans le savoir, vous en consommez très régulièrement. Les industriels en mettent presque partout.

Avec lui, plus aucune surprise, vous pouvez prendre le temps de réaliser un caramel beurre salé sans vous prendre la tête et le conserver des semaines sans aucun souci.

Sur le plan santé, pas d'inquiétude, le glucose est la forme du sucre la plus assimilable par l'organisme. Par contre, il possède un fort indice glycémique, ce qui peut donc être néfaste si on le consomme trop souvent et en trop grosse quantité.

Si vous souhaitez l'utiliser dans vos recettes pour remplacer une partie du sucre, il est fortement conseillé de le remplacer à hauteur de 30% maximum.

Vous trouverez souvent, en grande surface, du sirop de glucose goût miel. Attention, ce n'est pas celui-ci qu'il faut acheter. Vous n'en trouverez que sur Internet ou dans des boutiques spécialisées.

Il faut compter environ 15 minutes, cuisson comprise, pour réaliser cette recette. Lorsque vous préparez du caramel, vous devez prendre des précautions afin de ne pas vous brûler.

### Ustensiles nécessaires pour cette recette :

→ 1 casserole moyenne à fond épais (idéalement avec bec verseur)
→ 1 cuillère en bois
→ 1 pot à confiture stérilisé

### Ingrédients pour 300gr de caramel beurre salé :

→ 180 gr de sucre semoule blanc
→ 1 CAS de sirop de glucose
→ 2 CAS d'eau
→ 100 gr de beurre salé (pour moi c'est le beurre salé d'Isigny)
→ 20 cl de crème liquide (une petite brique)
→ 2 pincées de fleur de sel de Guérande

### Etapes de préparation :

Avant de commencer, lisez toutes les étapes au moins une fois et préparez tous vos ingrédients.

Sortir **la brique de crème liquide** (20cl) du réfrigérateur. Réserver.
Dans une casserole moyenne à fond épais, verser **le sucre semoule blanc** (180gr), **1 cuillère à soupe bombée de sirop de glucose** et **2 cuillères à soupe d'eau**. Pencher légèrement le pot de sirop de glucose au dessus de la casserole car le sirop de glucose est épais, visqueux et très collant.
Faire chauffer à feu moyen pendant environ 3 minutes. Ne pas mélanger.

Ajouter ensuite petit à petit **le beurre en parcelles** (100gr). Laisser fondre à feu moyen les premières parcelles de beurre puis commencer à mélanger délicatement. Ajouter **le reste du beurre** et continuer à mélanger.

Laisser mousser tout en mélangeant délicatement. Vérifier la couleur, le mélange

doit devenir légèrement brun. Il ne faut pas être pressé, la caramélisation commence par le fond et remonte tout doucement vers le haut.
Ajouter, hors du feu, un tiers de **la crème liquide** et mélanger énergiquement, tout en faisant **très attention aux éventuels projections**. La couleur va changer pour devenir brun foncé. A ce stade, vous pouvez utiliser un fouet.
Verser, toujours en dehors du feu, le reste de **la crème liquide** en deux fois et continuer de mélanger. Vous risquez d'avoir des petits cristaux de sucre qui se forment au fond de la casserole. Aucune inquiétude, ils vont fondre au fur et à mesure de la cuisson.
Ne pas laisser la préparation sans surveillance pendant cette étape.

Remettre la casserole sur feu moyennement bas et laisser cuire pendant environ 3 minutes. Si vous voulez obtenir un caramel plus épais, laisser le cuire encore 2 minutes de plus à petites ébullitions. Dans la cas contraire, retirer la casserole du feu et laisser refroidir le caramel.
Ne pas laisser la préparation sans surveillance pendant cette étape.
Le caramel est plutôt liquide lorsqu'il est chaud, il épaissit lorsqu'il refroidit.

Stériliser un pot à confiture et verser la caramel beurre salé. Pour stériliser le pot, je trempe le pot pendant 30 secondes dans un récipient avec de l'eau très chaude puis je l'essuie avec un torchon propre.

Laisser reposer à température ambiante. Personnellement, je ne le mets jamais au frais, je le laisse dans mon garage sur une étagère.

**Informations utiles :**

→ Humidifier le sucre avant la cuisson permet d'obtenir une caramélisation régulière et évite au sucre de masser.

→ Ne mélangez pas le sucre pendant sa coloration.

→ La couleur du caramel vous indique son goût . Si le caramel est trop clair (couleur blond), il n'aura que très peu voir pas de goût. Si le caramel est trop foncé (couleur brun grillé), il sera amer et donc inutile de le conserver.
→ Si vous n'avez pas de sirop de glucose, pensez à ajouter 2 CAS d'eau, la sauce caramel humide permettra au sucre de cuire de façon plus homogène. Cela prendra un peu plus de temps car l'eau doit s'évaporer avant que le sucre commence à caraméliser.
→ Faites très attention aux éventuelles projections lorsque vous ajouter la crème liquide. Si vous n'avez pas confiance, vous pouvez chauffer légèrement la crème liquide afin qu'elle soit, à peu près, à la même température que le sucre cuit.
→ Vous pouvez passer le caramel à la passoire afin d'éviter de récupérez les éventuels cristaux de sucre restants.
→ Faites-le réchauffer au bain marie quelques minutes pour le réchauffer et le détendre.
→ Pour la conservation, je n'ai jamais vraiment mis de date mais je le garde plusieurs semaines dans mon garage.

Prenez le temps de cuisiner et surtout, faites-vous plaisir …