



CARAMEL *à la FLEUR de SEL*

L'été venu, j'ai toujours bien de la difficulté à résister aux belles fraises rouges du Québec qui me font de l'œil à l'épicerie. J'aime bien transformer un petit bol de fraises en un dessert cochon en le décorant d'un généreux filet de caramel chaud. Cette recette de caramel à la fleur de sel, je l'ai gentiment volé à Ricardo, et j'y ai ajouté des notes pour la rendre immanquable. C'est le caramel à la texture idéale pour tartiner sur les rôties, couler sur de la crème glacée et des fruits ou tout simplement pour offrir en cadeau d'hôtesse, été comme hiver!

INGRÉDIENTS

- 1/2 tasse de crème 35%
- 1/4 tasse d'eau
- 1 tasse de sucre
- 1/2 c. à thé de fleur de sel
- 1/4 tasse de beurre non salé, coupé en petits cubes

PRÉPARATION

1. Dans un petit chaudron, réchauffer la crème, sans la faire bouillir. L'idée, c'est de ne pas créer de choc thermique lorsque la crème sera ajoutée au sucre.
2. Dans un plus grand chaudron, mélanger l'eau et le sucre et faire bouillir **SANS REMUER** jusqu'à ce que le mélange devienne légèrement doré.
*** Ici, ça prend des essais/erreurs, étant donné que la conception d'un mélange doré peut différer d'une personne à une autre. Selon le degré de dorure du mélange sucre/eau, le caramel sera plus ou moins foncé et aura un goût plus ou moins «brûlé».
3. Retirer du feu et verser **TRANQUILLEMENT** la crème (attention aux éclaboussures) et la fleur de sel en fouettant. Lorsque c'est bien homogène, ajouter les cubes de beurre et remuer pour tout faire fondre.
4. Verser directement dans un pot en verre et laisser refroidir complètement avant de mettre au réfrigérateur.

NOTES

Se conserve un bon 2 semaines dans un pot hermétique, au réfrigérateur.