

Caramel au beurre salé (Le palais gourmand)

1/2 tasse de beurre salé

2 tasses de cassonade

1/4 de tasse de sirop de maïs pâle (mis foncé)

1 tasse de crème 35%

Sel, au goût

Faire fondre le beurre à feu doux dans une petite casserole. Ajouter la cassonade, le sirop de maïs et la crème. Mélanger. Amener à ébullition sur feu moyen-doux en brassant constamment (ça prend un certain temps et ça épaissit durant le processus, environ une trentaine de minutes). Une fois le point d'ébullition atteint, laisser bouillir quelques secondes puis retirer du feu.

Laisser refroidir dans la casserole en brassant de temps à autre. Goûter et ajouter du sel, au goût. Verser dans des contenants. Conserver au réfrigérateur ou à la température de la pièce (si le caramel se sépare, il n'y a qu'à le mélanger à la cuillère).
Donne 650 ml de caramel.