



Confiseries, friandises, chocolats

Caramel au chocolat noir et beurre salé



24h15 **5 min** **10 min** **24h** **263**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

100 g **Sucre semoule**
100 g **Glucose**
100 g **Beurre**
100 g **Crème liquide (fleurette)**
50 g **Chocolat noir**

Étape 1

Préparation du caramel

- 1 Dans une casserole, faire chauffer le glucose à feu moyen, puis ajouter le sucre.
- 2 Lorsque le mélange devient doré, ajouter le beurre préalablement coupé en petits morceaux, bien mélanger, puis verser la crème tempérée petit à petit sans cesser de remuer.
- 3 Laisser cuire encore pendant environ 5 minutes, le thermomètre de cuisson doit indiquer 113°C.
- 4 Ajouter rapidement le chocolat coupé en petits morceaux, et mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu.

Étape 2

Préparation des caramels

- 1 Verser alors immédiatement dans un moule carré en silicone ou recouvert de papier sulfurisé, ou encore des moules individuels.
- 2 Laisser prendre pendant 24 heures à température ambiante, démouler les caramels et éventuellement les couper en carrés.

Ces caramels peuvent être préparés à l'avance et se

3 Ces caramels peuvent être préparés à l'avance et se conservent très bien plusieurs jours dans une boîte hermétique.