

*Crèmes*

Caramel au beurre salé et sarrasin

**20 min 10 min 10 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

383

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes**Ingrédients pour le
caramel**

25 cl **Crème liquide
(fleurette)**
100 g **Sucre semoule**
60 g **Kasha**
50 g **Beurre demi-sel**

Étape 1

Préparation du caramel

- 1 Verser la crème liquide dans une casserole et la mettre sur feu vif. Mettre le kasha à infuser dans la crème puis porter à ébullition.
- 2 A ébullition, ôter du feu et laisser infuser pendant 5 minutes. Puis filtrer le mélange à l'aide d'un chinois placé au dessus d'un saladier.
- 3 Presser les graines de kasha dans le chinois avec une spatule pour récupérer le maximum de saveurs.
- 4 Réserver l'infusion puis faire chauffer une casserole avec du beurre.
- 5 Mélanger au fouet et lorsque le beurre est fondu, ajouter le sucre. Mélanger vivement puis quand le mélange commence à colorer, baisser le feu.
- 6 Lorsque le caramel atteint la bonne couleur, stopper la cuisson et ajouter la crème au kasha tout en mélangeant. Réserver.