



C'EST AU CAMEL BEURRE SALÉ !

Hôpital
Robert-Debré
AP-HP



Caramel beurre salé

Préparation 5 min

Cuisson 10 min

ATKINS

Préparation totale =
2 parts

Kcal : 398 kcal

Lipides : 42,6 g

Glucides : 2 g

Protéines : 1,6 g



Astuces



* Il est possible de rajouter un peu de gomme xanthane dans le caramel. Cela évitera de devoir re-mélanger pour homogénéiser le mélange.



© Photo de Matt Diosdado sur Unsplash

INGRÉDIENTS

- 15 g de poudre Ginko® ou de poudre d'érythritol
- 30 g de beurre demi-sel
- 60 g de crème fleurette 30% de matière grasse

PRÉPARATION

Dans une poêle ou une petite casserole, faire fondre le beurre et le Ginko®. Le mélange peut dégager de la fumée. C'est normal. Le mélange va d'abord être mousseux avant de finir par se colorer (un peu dans l'esprit du beurre noisette).

Lorsque la coloration est obtenue, verser hors du feu la crème et mélanger.

Remettre sur le feu et mélanger continuellement jusqu'à épaississement du caramel et une coloration un peu plus prononcée.

Verser dans un récipient et conserver à température ambiante. Ne pas hésiter à bien re-mélanger pour bien homogénéiser le mélange lorsqu'il refroidit.