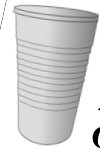




caramel

=
20 cl
Ou 200g

Les ingrédients

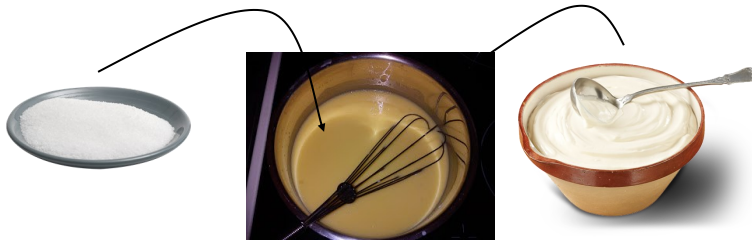


200 g de sucre

200 g de crème
fraîche épaisse

La recette

1



Mélanger le sucre et la crème fraîche dans une casserole et porter à légère ébullition. Remuer constamment jusqu'à ce que le mélange devienne marron.

2



Verser le caramel sur une plaquette l'huilée, étaler avec une spatule et laisser durcir 2 min.

Découper les morceaux et les poser sur du papier sulfurisé pour ne pas qu'ils se collent entre eux.