

PDR
Parfum de recettes

CARAMEL À LA FLEUR DE SEL

Un caramel riche, onctueux et juste assez salé pour nous faire perdre toute volonté devant le pot! Une cuillère pour goûter... une autre juste pour être certaine!

1H30
PRÉPARATION

INTERMÉDIARE
À RÉALISER

5 POTS DE
250 ML

Ingrédients – Salade

- 2 tasses de sucre
- ½ tasse de sirop de maïs blanc
- 3 ⅓ tasses de crème à cuisson 35 %, chaude
- ¾ lb de beurre salé, ramolli
- 2 c. à thé de fleur de sel, au goût (facultatif)

Préparation

1. Préparer un bain d'eau froide dans l'évier pour arrêter rapidement la cuisson du caramel au besoin. Faire chauffer la crème dans une autre casserole et la garder chaude.

2. Dans une grande casserole profonde à fond épais, mélanger le sucre et le sirop de maïs. Chauffer à feu moyen en remuant jusqu'à ce que le caramel atteigne 185 à 190 °C (365 à 374 °F).

3. Retirer du feu et déposer brièvement le fond de la casserole dans l'eau froide pour arrêter la cuisson. Attention de ne pas laisser entrer d'eau dans le caramel!

4. Ajouter très graduellement la crème chaude en remuant avec précaution. Attention, le mélange bouillonne fortement et peut éclabousser!

5. Remettre sur le feu et poursuivre la cuisson en remuant jusqu'à 107 °C (225 °F).

© 2026 Parfum de recette — Julie St-Hilaire

Préparation

6. Laisser refroidir jusqu'à environ 30 à 40 °C (86 à 104 °F).
Incorporer le beurre ramolli en brassant vigoureusement jusqu'à l'obtention d'un caramel bien lisse.
Ajouter la fleur de sel au goût.

7. Verser dans des pots propres, laisser tiédir et réfrigérer rapidement.

Conserver au réfrigérateur.
Cette recette n'est pas destinée à la mise en conserve à température ambiante.



Des histoire qui se savourent, des parfums qui se racontent.

© 2026 Parfum de recette — Julie St-Hilaire