

Crèmes dessert au caramel beurre salé

Bonjour à toutes et tous

Avec des amateurs du petit dessert sucré de fin de repas à la maison (et chez des amis..) j'ai vite appris à réaliser tous les petits desserts facile type riz au lait, crèmes caramel, semoule au lait, petits flans... J'affectionne particulièrement les recettes « express » que l'on peut quasiment se faire dans les 5 minutes de pub du film du soir. L'incontournable est la crème dessert façon *Nadette* et ses innombrables variantes locales et maison : [caramel](#), citron, aspérule odorante... Il y a quelques temps, je crois avoir poussé le bouchon de la gourmandise encore plus loin avec une nouvelle variété maison : la **version caramel beurre salé**. Mammamia, elle est à tomber.

Je ne saurais trop vous la décrire tellement elle est délicieuse.. Mais ce que je peux faire – et ce avec un certain plaisir – c'est partager la recette avec vous. J'espère qu'elle vous réglera autant que mes gourmands. Après tout, une bonne cuillerée de caramel beurre salé, c'est toujours sympa, non ? Bonne journée



- CRÈMES DESSERT -
AU CAMEL BEURRE SALÉ

Recette : Crèmes dessert caramel beurre salé

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients

Pour 6 verrines « pots de yaourt » :

- 80 g de sucre + 1 cuillère à soupe
- 15 g de beurre demi sel
- 2 cuillères à soupe de crème
- 1 œuf
- 600 ml de lait
- 20 g de maïzena

Réalisation

- Dans une casserole, placez le sucre avec deux cuillères à soupe d'eau. Portez à feu assez vif et laissez cuire jusqu'»à ce que le caramel prenne une couleur brun clair.
- Ajoutez le beurre et mélangez pour l'incorporer.

- Remettez sur feu doux; puis ajoutez la crème et -idem – mélangez pour l'incorporer.
- Ajoutez le lait (attention, cela va fumer), couvrez et laissez à feu moyen pour que le caramel se dissolve dans le lait. Mélangez de temps en temps pour aider.
- A côté dans un saladier, fouettez l'œuf avec une cuillère à soupe de sucre et la maïzena.
- Une fois le caramel complètement intégré au lait, portez le lait à la limite de l'ébullition. Versez sur le mélange {œuf + maïzena + sucre} et mélangez pour homogénéiser.
- Remettez la préparation dans la casserole, puis portez à feu doux. Laissez épaissir en mélangeant régulièrement. La crème est prise lorsque les bulles appaissent en surface et la texture de la crème vous semble homogène sur toute la hauteur de la casserole.
- Répartissez la crème dessert caramel beurre salé dans des verrines, laissez refroidir puis conservez au réfrigérateur.

Servez bien frais.

Astuces :

- *A l'avance* : ces crèmes peuvent se préparer à l'avance. Vous pouvez les conserver max 3 jours au réfrigérateur.
-