



Petits moelleux caramel beurre salé

Ingredients

Caramel beurre salé

110g de sucre
70g de crème liquide entière
40g de beurre demi-sel
1 pincée de sel

Petits moelleux

90g de beurre mou
2 oeufs
100g de sucre
150g de farine
8g de levure chimique
50g de crème liquide entière
1 cuillère à café d'arôme vanille

Caramel beurre salé

Faire chauffer le sucre jusqu'à obtenir une belle couleur caramel

---> trop clair ça n'a pas le goût de caramel juste de sucre

---> trop foncé c'est amer

Incorporer le beurre en morceaux, en continuant de mélanger sur le feu

Verser la crème liquide chaude et mélanger encore quelques secondes

Mettre de côté

Petits moelleux

- Pour 12 gros savarins- (moule silpat)

Préchauffer le four à 160°C

Fouetter ensemble le beurre mou et le sucre jusqu'à obtenir un mélange crémeux

Incorporer les oeufs

Verser la farine, la levure et mélanger

Ajouter la crème liquide, l'arôme vanille et mélanger

Verser dans le moule, il y a juste assez de pâte pour les 12 cavités

Enfourner 20 minutes

Démouler et laisser refroidir

Remplir les cavités de caramel beurre salé