



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' obtenir une belle couleur caramel

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

---> trop fonc c'est amer

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

Verser la crme liquide chaude et mlanger encore quelques secondes

Mettre de ct

Petits moelleux

- Pour 12 gros savarins- (moule silpat)

Prchauffer le four 160C

Fouetter ensemble le beurre mou et le sucre jusqu' obtenir un mlange crmeux

Incorporer les oeufs

Verser la farine, la levure et mlanger

Ajouter la crme liquide, l'arome vanille et mlanger

Verser dans le moule, il y a juste assez de pte pour les 12 cavits

Enfourner 20 minutes

Dmouler et laisser refroidir

Remplir les cavits de caramel beurre sal