



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Crème à tartiner fraise-caramel .



*Ingrédients :*

- 100 g de sucre
- 40 g de beurre salé
- 5 cl de crème liquide
- 6 cl de coulis de fraise

- faire fondre le sucre dans une casserole sans eau ... une couleur ambrée va se former
- Remuer délicatement jusqu'à la formation d'un caramel épais et marron, bien surveiller
- Dans une autre casserole faire chauffer la crème liquide et le coulis de fraise
- Ôter du feu le sucre fondu et intégrer le beurre puis la crème chauffée petit à petit
- Remettre sur le feu quelques minutes pour faire fondre les petits morceaux cristallisés s'il y en a
- Verser la préparation dans un pot en verre et laisser refroidir...

*Astuce : Sur cette base, en retirant le coulis, on crée du salidou (de la crème de caramel)*

