

# **CREME CARAMEL SANS CUISSON, SAUCE CARAMEL AU BEURRE SALE**



**Pour 4 personnes**

**Ingrédients :**

**33 g de crème liquide à 35 %**

**40 g de sucre**

**3 jaunes d'œuf**

**1 gousse de vanille**

**1 feuille de gélatine**

**140 g de sucre**

**55 g de crème liquide à 35 %**

**40 g de beurre demi-sel**

**35 g d'eau**

**Faire bouillir la crème avec le sucre et la gousse de vanille, laisser infuser à couvert 20 minutes puis retirer la gousse.**

**Réchauffer un peu et ajouter la feuille de gélatine ramollie dans l'eau froide. Puis ajouter les jaunes d'œuf, préalablement battus en omelette, en fouettant vivement.**

**Verser dans les verrines et réserver au réfrigérateur une heure minimum.**

**Réaliser le caramel à sec avec le sucre. Chauffer une casserole à fond épais et faire fondre un quart du sucre, puis ajouter le reste en 3 fois en attendant à chaque ajout que tout soit bien fondu, jusqu'à obtenir une belle couleur ambrée. Ajouter le beurre pour arrêter la cuisson. Hors du feu ajouter le mélange crème et eau préalablement chauffé au micro-onde.**

**Transvaser le caramel dans un plat creux, filmer au contact et réserver au réfrigérateur.**

**Avant de servir, verser le caramel sur la crème figée.**