

## Caramel au beurre salé

( Pour un pot à confiture )

300 gr de sucre pur  
75 gr de beurre salé  
75 ml de crème fraîche  
De la fleur de sel

Faire un caramel avec le sucre et un peu d'eau.  
Faire blondir sans colorer trop.  
Hors du feu incorporer le beurre coupé en cube tout en remuant.  
Ajouter ensuite la crème en remuant toujours.  
Ajouter la fleur de sel ( 1 bonne càc )  
Mettre le pot au réfrigérateur.

