



Caramel de framboise à tartiner

Ingredients

200g de purée de framboises
135g de sucre
75g de crème liquide entière
25g de beurre

Étape de la recette

Faire chauffer ensemble le sucre, la crème et le beurre jusqu'à ébullition

Ajouter la purée de framboise et faire bouillir jusqu'à ce que la préparation épaississe et diminue de volume

----> Attention ça va cliffer et faire un peu de chantier

Laisser tiédir et mixer à l'aide d'un mixeur à pied

Verser le caramel dans les petits pots

-----> Se conserve au frais