



Petits moelleux caramel beurre salé

Ingredients

Caramel beurre salé

110g de sucre

70g de crème liquide entière

40g de beurre demi-sel

1pincée 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

1cuillère à café d'arôme vanille

Caramel beurre salé

Faire chauffer le sucre jusqu'à obtenir une belle couleur caramel

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

---> trop foncé c'est amer

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

Verser la crème liquide chaude et mélanger encore quelques secondes

Mettre de côté

Petits moelleux

- Pour 12 gros savarins- (moule silpat)

Préchauffer le four à 160°C

Fouetter ensemble le beurre mou et le sucre jusqu'à obtenir un mélange crémeux

Incorporer les oeufs

Verser la farine, la levure et mélanger

Ajouter la crème liquide, l'arôme vanille et mélanger

Verser dans le moule, il y a juste assez de pâte pour les 12 cavités

Enfourner 20 minutes

Démouler et laisser refroidir

Remplir les cavités de caramel beurre salé