Caramels au beurre salé ou confiture de caramel au beurre salé

Ingrédients

40 ml d'eau
150g de sucre
120 g de beurre aux grains de sel

Préparation

Faire un caramel châtain dans une casserole, y incorporer le beurre par morceaux à l aide d'une cuiller en bois.
Mettre à refroidir sur une feuille de papier sulfurisé préalablement beurrée. Couper les morceaux avant que le caramel ne soit trop dur…
pour faire de la confiture mettre 1 cuiller à soupe de crème, et tourner (préparation un peu liquide)