

Caramels beurre salé - chocolat

Ingrédients

50 ml d'eau

150g de sucre

120 g de beurre aux grains de sel

200g de chocolat noir pâtissier

Préparation :

Dans une casserole mélanger le sucre et l'eau pour obtenir un caramel blond (pour fondant au chocolat, châtain pour caramel)

Rajouter 120 g de beurre salé (aux grains de sel) en morceaux, bien mélanger avec une cuiller en bois

Rajouter 200 g de chocolat noir fondu

Etaler la pâte sur une feuille de papier sulfurisé préalablement beurré

Dans un plat, et mettre au frigo 2h pour faire prendre la pâte, puis couper les cubes.

