



*Confiseries, friandises, chocolats*

## Caramel au chocolat noir et beurre salé



**24h15**   **5 min**   **10 min**   **24h**   **263**  
TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour 8 personnes

100 g **Sucre semoule**  
100 g **Glucose**  
100 g **Beurre**  
100 g **Crème liquide (fleurette)**  
50 g **Chocolat noir**

### Étape 1

#### Préparation du caramel

- 1 Dans une casserole, faire chauffer le glucose à feu moyen, puis ajouter le sucre.
- 2 Lorsque le mélange devient doré, ajouter le beurre préalablement coupé en petits morceaux, bien mélanger, puis verser la crème tempérée petit à petit sans cesser de remuer.
- 3 Laisser cuire encore pendant environ 5 minutes, le thermomètre de cuisson doit indiquer 113°C.
- 4 Ajouter rapidement le chocolat coupé en petits morceaux, et mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu.

### Étape 2

#### Préparation des caramels

- 1 Verser alors immédiatement dans un moule carré en silicone ou recouvert de papier sulfurisé, ou encore des moules individuels.
- 2 Laisser prendre pendant 24 heures à température ambiante, démouler les caramels et éventuellement les couper en carrés.

Ces caramels peuvent être préparés à l'avance et se

3 Ces caramels peuvent être préparés à l'avance et se conservent très bien plusieurs jours dans une boîte hermétique.