

sauce ou coulis de caramel  
<http://comete59.wifeo.com/>



ingrédients:

130 gr de sucre en poudre pour le caramel + un peu d'eau (recette ici)+ 30 cl de crème fluide

dans une casserole

faire chauffer le sucre et un peu d'eau pour faire le caramel

une fois bruni comme ceci

laisser un peu refroidir

ajouter la crème fluide en remuant

**ATTENTION AUX PROJECTIONS!**

remettre à chauffer doucement en remuant encore

cette sauce/ coulis de caramel peut se manger chaude,tiède ou froide

peut napper vos desserts et glaces

se conserve plusieurs jours au frais