



Ingrédients pour 6 pers. :

Vous aurez besoin d'une sorbetière

75 g de sucre + 130 g pour le caramel

650 ml de lait (de vache mais fonctionne très bien aussi avec le lait d'amande)

75 g de beurre 1/2 sel
7 jaunes d'œufs

- Dans une casserole, à feu moyen, réaliser un caramel à sec avec 130 g de sucre. Quand votre caramel est doré à votre goût, ajoutez le beurre 1/2 sel. Méfiez-vous des projections. Remuez pour bien intégrer le beurre au caramel.
- Pendant ce temps, faites bouillir le lait dans une autre casserole. Mélangez les jaunes d'œufs et les 75 g de sucre. Versez le lait chaud par-dessus tout en remuant.
- Mélangez les deux préparations (chaudes) ensemble jusqu'à ce que la préparation soit bien lisse.
- Laissez refroidir, mettez au réfrigérateur au minimum pendant 12h00 et réalisez la glace au caramel beurre salé selon les indications de votre sorbetière.

💡 Deux écoles pour réaliser un caramel :

1. La "méthode du caramel à sec".
2. La "méthode avec un tiers d'eau". Par exemple pour 75 g de sucre, il faudra rajouter 25 g d'eau. Si vous n'êtes pas habitué à faire du caramel, cette deuxième méthode est plus facile.

Quelle que soit la méthode, respectez les règles suivantes :

1. Utilisez une casserole hyper propre (aucun résidu ou trace de gras).
2. Choisissez une casserole à fond épais (qui modère la montée de la chaleur et la répartit mieux).
3. Secouez légèrement la casserole pour bien répartir le sucre au fond.
4. Faites chauffer à feu moyen, pas de feu vif, soyez patient !
5. Ne remuez (avec une cuillère en bois parfaitement propre) que lorsque le caramel commence à blondir.
6. Surveillez en permanence ! Il est préférable de retirer la casserole un peu plus tôt que trop tard, cela va très vite ! Prévoyez, si besoin, de plonger la casserole dans de l'eau froide pour stopper la cuisson.
7. Utilisez votre caramel immédiatement car il se solidifiera en quelques secondes.
8. Pour un caramel liquide, ajoutez de l'eau, de la crème ou du beurre. Méfiez-vous des projections !



Si vous en avez, remplacez un tiers du sucre par du sirop de glucose. Quand il gèlera, il gardera une consistance molle et ne cristallisera pas : la glace sera plus onctueuse et elle fondra moins vite.