



Caramel de framboise à tartiner

Ingredients

200g de purée de framboises

135g de sucre

75g de crème liquide entière

25g de beurre

Étape de la recette

Faire chauffer ensemble le sucre, la crème et le beurre jusqu'à ébullition

Ajouter la puree de framboise et faire bouillir jusqu'à ce que la préparation paississe et diminue de volume

----> Attention ça va cliquer et faire un peu de bruit

Laisser tiédir et mixer l'aide d'un mixeur plongeant

Verser le caramel dans les petits pots

-----> Se conserve au frais