



Caramel à la noix de coco

Ingredients

200g de sucre
30g de beurre
180g de crème coco
1pincée de sel

Étape de la recette

- Pour un petit pot -

Faire chauffer le sucre jusqu'à ce qu'il est une belle couleur ambré

Verser la crème de coco chaude et mélanger, sur feu moyen, pendant 3 minutes > ATTENTION aux éclaboussures <

Hors du feu incorporer le sel et le beurre

Verser dans un pot et laisser refroidir, le caramel va épaissir en refroidissant