

# Caramels sucrés/salés

---

## Ingrédients :

- 2 tasses de sucre
- 1 tasse de sucre brun bien tassé
- 1 tasse de beurre
- 1 tasse de lait
- 1 tasse de crème à fouetter
- 1 tasse de sirop de maïs clair
- 1 cuillère à thé de vanille
- 2 cuillères à table de sel de Mer « Coarse »

## Instructions :

- 1- Graisser un plat rectangulaire de 13 X 9
- 2- Dans un grand bol, combiner tous les ingrédients sauf la vanille
- 3- Cuire à feu moyen, en brassant occasionnellement, jusqu'à ce que le beurre soit fondu et que le produit commence à bouillir (environ 15 à 20 minutes)
- 4- Continuer la cuisson jusqu'à ce qu'un thermomètre à cuisson indique 244°F
- 5- Retirer du feu et mélanger avec la vanille
- 6- Verser dans le plat graissé et laisser refroidir environ 20 minutes. Saupoudrer de sel sur le dessus et laisser refroidir complètement sur une grille
- 7- À l'aide d'un couteau bien aiguisé, couper le caramel en portions (+/- 70 pièces). Emballé individuellement les caramels à l'aide de papier ciré
- 8- Conserver au réfrigérateur.

## Source :

[www.livelaughrowe.com/homemade-salted-caramel](http://www.livelaughrowe.com/homemade-salted-caramel)