



Les caramels au lait

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Les caramels au lait ou à la crème doivent à leur saveur douce à une réaction entre protéines du lait et du sucre.

Ingrédients:

- 300g de sucre en poudre
- 20cl de crème liquide entière
- 30g de beurre doux
- 60g de miel toutes fleurs

Recette pour: 4 personnes



Réalisation:

Mettre dans une casserole la crème liquide, le sucre en poudre, le beurre et le miel. Mettre sur feu doux et cuire jusqu'à 135°C. Eteindre sous la casserole et plonger une cuillère de caramel dans de l'eau et des glaçons. Tâter le caramel pour savoir la consistance : il doit être juste ferme pour être moulé. Pour le rendre plus dur, le remettre à cuire et renouveler l'opération.

Tremper le fond de la casserole dans de l'eau froide pour stopper la cuisson.

Huiler une plaque munie de bords avec une feuille de papier de cuisson (sulfurisé). Vous pouvez utiliser un cercle carré en inox, de préférence de 20cm de côté.

Verser le caramel et le refroidir et durcir pendant environ 1 heure. Décoller le caramel du papier de cuisson et le déposer sur votre plan de travail huilé. Tremper un papier absorbant dans de l'huile et le passer sur la lame d'un couteau.



Il est préférable d'utiliser un couteau à lame épaisse. Appuyer fortement sur le dos de la lame et tailler en deux dans le sens de la longueur.

Réaliser des bandes de 2 à 3 cm de larges. Recouper-les en deux si vous les trouver trop longues. Ensuite les envelopper dans du papier de cuisson pour les conserver.

