

# TUTO CARAMBAR

## VOUS AUREZ BESOIN DE :

- 50g de crème liquide entière
- 30g de beurre salé
- 30g de chocolat
- 250g de sucre

### ÉTAPE 1

Dans un récipient, versez la crème liquide, le beurre salé ainsi que le chocolat cassé en petits morceaux. Laissez le tout de côté.

### ÉTAPE 3

Ajoutez les éléments de la première préparation dans la casserole, remuez énergiquement avec une cuillère en bois jusqu'à obtenir un mélange homogène.

### ÉTAPE 5

Démoulez ou récupérez votre plaque, et découpez des barres d'environ 1cm d'épaisseur. Ils sont prêts !  
Pour les conserver, vous pouvez les envelopper de papier cuisson.

### ÉTAPE 2

Dans une casserole anti-adhésive, versez l'intégralité du sucre. Faites-le fondre à feu vif pour obtenir un caramel bien doré.

### ÉTAPE 4

Versez votre préparation dans des moules (à financiers par exemple) ou sur une plaque de cuisson (1 ou 2cm d'épaisseur). Laissez refroidir pendant 25min environ à l'air libre.

