

Sauce caramel au carambar



Pour 5 mini verrines

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 10 minutes

- 12 carambar
- 20 cl de crème liquide

Enlevez l'emballage des carambar. Pour plus de facilité, placez-les dans le congélateur pendant 10 à 15 minutes.

Dans une casserole, faites fondre les carambar dans la crème fraîche à feu moyen. Une fois les carambar fondus, faites bouillir 1 minute en mélangeant avec une cuillère en bois ou un fouet.

Laissez refroidir un peu avant de verser la sauce caramel dans des mini-verrines ou le contenant de votre choix.

Elle va épaissir en refroidissant.

Vous pouvez servir cette sauce tiède avec le gâteau ou la tarte de votre choix ou l'utiliser pour napper vos glaces.

Vous pouvez la conserver pendant 4-5 jours au réfrigérateur dans un pot hermétique,.