



CAMEL AU BEURRE SALE POUR LES NUL(LE)S



Pour un petit bol de caramel:

20 caramels mous du commerce (genre Werther's original)

3 ou 4 càs de crème liquide

1 pincée de sel

Mettre les caramels dans un bol sans le papier (!!?!?) et faire fondre pendant 1 mn au micro-ondes, ajouter le pincée de sel et la crème fraîche, et remuer. Remettre 15 ou 20 secondes au micro ondes. Remuer à nouveau.

C'est tout!

Ne vous jetez pas dessus, bien que ce soit une tuerie, il faut résister!