

## Sauce au caramel

Une sauce au caramel faite maison si simple à préparer que vous ne voudrez plus jamais en acheter!



[www.werthers-original.ca](http://www.werthers-original.ca)

### Ingrédients

- 130 g de caramels durs Werther's Original (26 morceaux)
- 4 c. à thé de crème à fouetter épaisse
- 5 c. à thé de beurre
- 3 c. à soupe + 1 c. à thé d'eau

Donne de 2 à 6 portions

### Temps de préparation

- 5 minutes

### Temps de cuisson

- 30 minutes

### Préparation

1. Placer les caramels durs Werther's dans une grande casserole, car le volume du mélange augmente à l'ébullition et peut facilement déborder. Ajouter la crème à fouetter épaisse, le beurre, l'eau et faire chauffer à basse température.
2. Remuer constamment le mélange, sinon les bonbons risquent de brûler au fond. Dès l'obtention d'un mélange homogène de caramel, continuer à chauffer jusqu'à ce que le mélange commence à bouillonner - cela peut prendre entre 5 et 15 minutes. Mettre la casserole de côté et la laisser refroidir. Le mélange doit être ferme et ne couler que lentement d'une cuillère.
3. Si le mélange est encore trop liquide, le faire bouillir à nouveau pour le réduire encore plus. Si le mélange est devenu trop ferme, ajouter un peu d'eau et remuer à basse température.

### Conseil

Pour vérifier la consistance du caramel, placer une cuillère dans le congélateur avant de faire fondre les caramels durs. Placer une cuillerée du mélange de caramel chaud sur la cuillère glacée et vérifier la consistance du mélange après environ 1 minute. Si le caramel est encore liquide, réduire encore. Sinon, mettre la casserole de côté et laisser le caramel refroidir.