

CAMEL MOU à LA CRÈME



Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 2h - Nombre de portions: 36

Ingrédients:

- 125g Sucre blanc
- 125g Sucre de canne
- 250g Crème entière
- un sachet Sucre vanillé
- 20g Beurre

Préparation:

- Chemiser un moule à pâtisserie de papier cuisson et réserver. Mettre 125g sucre et 125g sucre de canne dans le bol de mixage et pulvériser 30 sec/vitesse 10.
- Ajouter 250g crème entière, le sachet de sucre vanillé et 20g beurre et cuire 70 min/120°C/vitesse 1 en remplaçant le gobelet doseur par le panier cuisson sur le couvercle pour éviter les projections
- Verser précautionneusement le caramel sur le moule, étaler à 1 cm d'épaisseur avec une spatule et laisser refroidir 30 minutes. À l'aide d'un couteau aiguisé, couper le caramel en carrés égaux (3 cm x 3 cm) puis laisser refroidir et sécher toute la nuit dans un endroit sec. Conserver les caramels au réfrigérateur et servir frais.