



SAUCE CAMEL BEURRE SALÉ

Sauce fait maison, libre d'additifs. Excellent pour accompagner un laitage, un biscuit, à tartiner, pour un glace, un fruit ou du chocolat noir. Se conserve au frigo 5 jours.

 20 minutes 20 minutes 10 portions

INGRÉDIENTS

- 160 grammes de sucre blanc
- 80 grammes de beurre demi-sel
- 20 cl Crème de lait, 15 à 20% MG, légère, liquide UHT

MODE DE PRÉPARATION

- 1° À feu doux. Laissez fondre le sucre dans une casserole sans remuer.
- 2° Ajouter le beurre et incorporer.
- 3° Ajouter la crème.
- 4° ATTENTION AUX ECLABOUSSEMENTS.
- 5° Mettre dans un bocal et conservez au frigo [5 jours]. Optionnel ajouter graines de sel de mer à la fin.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

	PAR 100 g	PAR PORTION (25 g)	% AR
ÉNERGIE	220 kcal	55 kcal	3 %
PROTÉINES	1 g	0 g	1 %
GLUCIDES	38 g	9 g	4 %
SUCRES	38 g	9 g	10 %
LIPIDES	23 g	6 g	8 %
ACIDES GRAS SATURÉS	16 g	4 g	20 %
FIBRES ALIMENTAIRES	1 g	0 g	1 %
SODIUM	161 mg	40 mg	2 %