

COMMENT FAIRE UN CAMEL MOU

Ingrédients:

- 250 g de sucre en poudre
- 80 g de crème liquide
- 60 g de beurre demi sel



Verser le sucre dans une poêle,
faire fondre le sucre à feu doux



Obtenez un caramel et faites le
cuire toujours à feu doux



Ajouter la crème liquide et
continuer à cuire le caramel



Ajouter le beurre demi sel
Et mélanger



Verser le caramel dans un moule
Laisser au frigo 2h et démouler

