



KAMBLY BUTTERFLY CARAMEL SALÉ MILLE FEUILLES

Préparation: 30 minutes

Temps de réfrigération: d'au moins 1 heure

Ingédients (6-8 personnes)

- 1 boîte de **Kambly Butterfly Caramel salé**
- 220 ml de crème fraîche entière
- 25 g de beurre
- 80 g de sucre
- 2 c.à.s. d'eau
- 1 pincée de sel

Préparation

1. Faire chauffer 75 ml de crème fraîche entière et réserver.
2. Faire caraméliser le sucre cristal et l'eau dans une poêle, sans remuer.
3. Réduire le feu, ajouter progressivement le beurre, le sel et la crème chaude. Retirer du feu et mélanger jusqu'à obtention d'une consistance lisse.
4. Laisser refroidir la sauce caramel à température ambiante, puis la déposer environ 30 minutes au réfrigérateur.
5. Battre le reste de la crème fraîche entière en chantilly bien ferme et l'incorporer petit à petit à la sauce caramel.
6. Déposer la crème au caramel au réfrigérateur pendant 30 à 60 minutes.
7. Juste avant de servir, remplir une poche à douille (avec embout en forme d'étoile) de crème. Déposer de petits tas de crème sur les Butterfly Caramel Salé.
Servir sans attendre.