

# Crème caramel au beurre salé au magimix

## Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 48 min	Durée : 53 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 7	Étapes : 11	Astuces : 15	

## Ingrédients

Pour le caramel au beurre salé:

300G de crème liquide

100G de sucre de canne

80G de beurre salé Pour la crème caramel au beurre salé:

500G de lait

100G de crème caramel au beurre salé

30G de sucre

25G de maïzena

## Étapes

Préparez un dessert gourmand thermomix parfumé au caramel beurre salé:

Pour le caramel au beurre salé thermomix:

Â»

Mettre le fouet dans le bol du thermomix.

Â»

Mettre le beurre dans le bol avec le sucre de canne.

Â»

Cuire 40 minutes sur 60°C à la vitesse 2.

Â»

Ajouter la crème liquide.

Â»

Régler 45 minutes sur 100°C à la vitesse 2.

Â»

Verser le caramel au beurre salé dans un pot à confiture.

Â»

Laisser refroidir et placer le ensuite au frigo.

Pour la crème caramel au beurre salé:

Â»

Mettre le lait, le caramel au beurre salé, le sucre et la maïzena dans le bol du thermomix.

Â»

Programmer 8 minutes sur 90°C à la vitesse 3.

Â»

Verser dans des petits pots.

Â»

Laisser refroidir et placer les ensuite au frigo.

Déguster de délicieux pot de crème caramel thermomix sans oeuf. Miam ;)