 **Caramel au beurre salé**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2012/02/caramel-au-beurre-sal%C3%A9-DSC_6167_14538.jpg) **Pour un pot**

**-120 g de sucre en poudre  
- 30 g d'eau  
- 15 g de beurre salé  
- 200 g de crème fraîche liquide  
- 2 gousses de cardamome (facultatif)**

* Couper le beurre en dés.
* Ouvrir les gousses de cardamome et écraser les graines le plus finement possible.
* Faire chauffer la crème.
* Mettre à chauffer dans une casserole le sucre et l'eau jusqu'à obtention d'un caramel ambré.
* Hors du feu, ajouter les dés de beurre et la poudre de cardamome en remuant vivement (attention aux projections).
* Incorporer alors la crème chaude en remuant toujours, puis remettre sur le feu, jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.
* Verser la sauce dans une saucière et réserver.
* Suivant l’usage, vous la ferez tiédir un peu pour la fluidifier.