**Sauce au caramel**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/04/cake-rose-poires-poch%C3%A9es-et-glace-au-miel-mars-2009-154-copie.jpg)**

**- 200 g de sucre en poudre   
- 200 g de crème fraîche   
- 4 càs d'eau**

Mettre le sucre et 2 cuillerées à soupe d'eau dans une casserole à fond épais.  
Porter sur feu vif en remuant sans arrêt avec une spatule en bois jusqu'à l'obtention d'une belle couleur ambrée foncée.  
Ajouter  en faisant très attention 2 cuillerées à soupe d'eau et couvrir immédiatement pour éviter les projections.  
Incorporer enfin la crème en fouettant.  
Remettre sur feu vif et laisser bouillonner 1 à 2 minutes sans cesser de battre, jusqu'à ce que la sauce soit onctueuse.  
Laisser refroidir et réserver au frais.

**Dressage des Assiettes :**Mettre les assiettes à refroidir au réfrigérateur.  
Disposer dans chaque assiette une ½ poire (j'ai enlevé le cœur) tranchée ou non, une tranche de gâteau, 2 quenelles de glace au miel et de la sauce au caramel.