

**Sauce caramel au réglisse Haribo**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/02/sauce-caramel-au-reglisse-haribo-p1220939-r.jpg) **Pour un gros pot**

**- 65 g de réglisse Haribo en rouleau**  
**- 200 g de crème fleurette**  
**- 200 g de sucre en poudre**  
**- 2 càs d'eau**  
**- 1 càs de jus de citron**  
**- 30 g de beurre**

Commencer par couper le réglisse en tout petits dés.  
Les mettre dans une petite casserole et les couvrir de crème.  
Faire chauffer à feu doux sans cesser de remuer jusqu'à l'ébullition.  
Laisser frémir en remuant toujours, pour que les morceaux de réglisse fondent au maximum. La crème est devenue très brune, mais il y a encore des morceaux.  
Mixer pour rendre la crème le plus lisse possible.  
Remettre dans la casserole et tenir au chaud.  
Dans une autre casserole, verser le sucre, l'eau et le jus de citron.  
Faire chauffer en surveillant jusqu'à l'obtention d'un caramel ambré.  
Ajouter le beurre en dés hors du feu et bien remuer pour le faire fondre.  
Ajouter la crème au réglisse chaude et remettre la casserole à feu doux.  
Bien remuer pendant quelques minutes. Mixer si besoin pour une crème onctueuse  
Verser aussitôt la sauce caramel dans un pot et déposer un papier film à même la crème pour éviter la formation d'une peau.  
Mettre la sauce au réfrigérateur lorsqu'elle est froide.