

DOUCEURS & GOURMANDISES



CAMEL AU MIEL

Préparation : 1 h

Cuisson : -

Four :

Difficulté : Moyen

Coût : Raisonnable

Ingrédients:

- 250 gr de beurre salé non cristallisé
- 250 de sucre de canne
- 1 CS de miel
- 1 pack de 180 ml de crème fraîche

DANS une casserole, fait cuire à feu doux pendant 40 mn en remuant constamment, le beurre et le sucre de canne.

APRES 40 mn, ajoutez le miel, mélangez, puis or du feu la crème fraîche. Remuer pendant 5 à 6 mn.

VERSEZ ensuite dans des pots et conservez au réfrigérateur pendant 3 semaines au plus (crème fraîche)

COMMENTAIRES :