

# Caramels mous ou durs au chocolat

## Préparation

**Temps de cuisson** : 20 minutes (15 à 25)

- Dans une casserole à fond épais, faire fondre le miel et le sucre à feu moyen.
- Ajouter le chocolat coupé en carrés, puis la crème fraîche.
- Mélanger avec une cuillère en bois pour obtenir un mélange homogène.
- Continuer la cuisson à feu moyen en remuant sans arrêt.
- Poursuivre la cuisson pendant 15 à 20-25 minutes.
- Plus vous laisserez cuire et réduire, plus les caramels seront fermes. Pour avoir la consistance souhaitée, prenez un verre d'eau bien froide à côté de vous et versez un filet de caramel. S'il se fige tout de suite et devient cassant, c'est qu'il sera dur.
- Retirer du feu et ajouter le beurre.
- Après avoir huilé un petit plateau, verser le caramel en couche d'environ 1 cm d'épaisseur.
- Laissez-le refroidir complètement au réfrigérateur avant de le découper en carrés avec un petit couteau de cuisine.
- Puis enveloppez-les dans des petits papiers ou saupoudrez-les de sucre glace pour éviter qu'ils collent entre eux.
- Conservez-les au frais.

## • **Ingrédients**

- 150 g de miel liquide
- 150 g de sucre en poudre
- 150 g de chocolat noir 64 %
- 200 g de crème fraîche épaisse
- 1 noisette de beurre demi-sel
- Huile

## • **Ingrédients 2/3**

- 100 g de miel liquide
- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de chocolat noir 64 %
- 130 g de crème fraîche épaisse
- 1 noisette de beurre demi-sel
- Huile

