

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...  
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

## Salidou comme en Bretagne



**80 g d'eau**  
**240 g de sucre semoule**  
**100 g de beurre salé ou demi-sel**  
**150 g de lait ou crème liquide**

Dans une casserole de taille moyenne, faites chauffer l'eau et le sucre ensemble jusqu'à complète dissolution de ce dernier.

Ajoutez le beurre coupé en morceaux et continuez à chauffer tout en remuant afin que tout soit bien fondu.

Faites bouillir jusqu'à ce que la préparation devienne couleur caramel et hop, hors du feu, ajoutez la crème et remuez pour que tout devienne bien homogène.

Remettre à bouillir environ 5 à 10 min, pour que la préparation épaississe légèrement (en refroidissant, ça épaissira encore).