

2 cornes

Dans la grande corne, mettre  
180 gr de sucre en poudre -  
quelques gouttes de citron

Mettre à feu vif.

Pendant ce temps, faire chauffer  
20 cl de crème liquide dans la petite  
corne.

Incorporer doucement petit à petit  
la crème chaude. Remuer tout le temps.

60 gr de beurre et du sel de  
guérande. (2 pincées)

Toucher le cul de la corne  
avant d'incorporer le beurre.