

Barres gourmandes chocolat-caramel

Ingrédients :

- 125 g de beurre
- 1 boîte de 400 g de lait concentré sucré
- 20 cl de lait concentré non sucré
- 200 g de chocolat au lait
- 100 g de farine
- 60 g de sucre en poudre

Préparation :

Commencez par préparer la première couche : la pâte.

A la main ou dans le bol d'un robot, mélangez la farine et 75 g de beurre.

Ajoutez le sucre jusqu'à l'obtention d'une belle boule de pâte.

Laissez reposer une heure au réfrigérateur.

Disposez un peu de farine sur le plan de travail, puis travaillez et étalez la pâte proportionnellement à votre moule.

Piquez à l'aide d'une fourchette sur toute la surface.

Préchauffez le four à 180°C puis faites cuire pendant 20 à 25 minutes jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée.

Préparez à présent la deuxième couche : le caramel.

Dans une casserole, faites fondre le reste de beurre, ajoutez les deux laits, remuez continuellement à feu doux jusqu'à ce que la crème prenne une jolie couleur caramel et qu'elle épaississe (20 à 30 minutes).

Versez et répartissez très rapidement le caramel au lait sur la pâte à biscuit et laissez refroidir.

Préparez maintenant la troisième couche : le chocolat.

Faites fondre le chocolat au lait au feu très doux, puis versez sur le caramel refroidi sans utiliser d'ustensile.

Inclinez la plaque pour répartir le chocolat sur toute la surface du dessert.

Conservez au frais pendant au moins 3 heures.

A la sortie du réfrigérateur, à l'aide d'un grand couteau très tranchant, détaillez le dessert en petites barres individuelles.

Ce dessert étant très riche, faites de petites portions.