

CARRES FONDANTS AU CAMEL

- **Type de plat** : Petits fours
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 30 min
- **Temps de cuisson** : 15 min
- **Repos** : 12 h minimum



Ingrédients pour 30 pièces

- 200g de petit beurre
- 150g de beurre fondu
- 600g de lait concentré sucré
- 80g de beurre
- 120g de chocolat au lait de couverture

Etapas de préparation

1. Réduisez les biscuits en miettes et ajoutez le beurre fondu. Etalez ce mélange dans un cadre de cmxcm habillé de papier sulfurisé.
2. Mettez au frais.
3. Versez le lait concentré sucré dans une casserole, ajoutez le beurre et chauffez en mélangeant constamment.
4. Quand le beurre est fondu laissez mijoter sans cesser de remuer. Le mélange va épaissir et prendre une couleur caramel.
5. Versez le caramel sur le biscuit et replacez au frais.
6. Faites fondre le chocolat et nappez le gâteau. Lissez.
7. Laissez au frigo 12h mini.
8. Retirez le cadre et « pluchez » le papier sulfurisé. Et là c'est le moment le plus difficile : coupez des petits carrés le plus nettement possible à l'aide d'un bon couteau trempé dans l'eau chaude.

