

## CARAMELS SABLES...FACON BARENGER ☺

### Ingrédients :

80 g de poudre de noix de coco

60g de noix hachées

80g de cassonade (sucre roux)

80g de farine avec levure incorporée (farine à gâteaux)

100g beurre normal

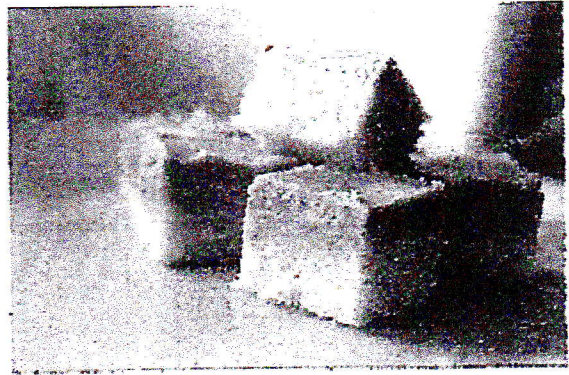
90g beurre demi-sel

2 cuillères à soupe de miel

1 cuillère à café d'extrait de vanille (rayon pâtisserie)

1 petite boîte de conserve de 400g lait concentré sucré (rayon laits, à côté de la crème en brique)

120g de pralinoise (chocolat à dessert au praliné, mais on peut utiliser du chocolat à dessert autre)



### Accessoires :

1 four et 1 frigo :-)

1 moule carré garni de papier sulfurisé

Saladier, casserole, bref...être dans une cuisine, quoi.

Préchauffer le four à 180°

Garnir un moule carré d'environ 20 cm de côté avec du papier sulfurisé.

### 1<sup>ère</sup> couche

Dans un saladier, mélanger 80g de poudre de noix de coco, 60g de noix hachées, 80g de cassonade et 80g de farine avec levure incorporée.

Creuser un puits au centre et incorporer 100g de beurre fondu et 1 cuillère à café d'extrait de vanille. Bien mélanger. Verser cette préparation dans le moule, égaliser avec les doigts et faire cuire 12 à 15 minutes ; retirer du four avant que les bords ne commencent à dorer.

### 2<sup>ème</sup> couche

Dans une petite casserole, réunir 400gr de lait concentré sucré, 30g de beurre demi-sel, 2 cuillère à soupe de miel. Remuer sur feu moyen jusqu'à ébullition (il faut remuer en permanence). Après les premières bulles, baisser le feu et laisser cuire 5 petites minutes sans cesser de remuer. La couleur change petit à petit.

Verser ce caramel sur la 1<sup>ère</sup> couche (biscuit) et remettre au four pendant 10 min (surveiller que le caramel ne brûle pas trop).

Retirer du four et laisser refroidir.

### 3<sup>ième</sup> couche

Préparer le glaçage en faisant fondre 120g de pralinoise et 60g de beurre demi-sel.

Étaler le mélange sur le caramel refroidi.

Placer le plat au frigo jusqu'à ce que le glaçage durcisse.

BON APPETIT (prévoyez 3 heures de jogging le lendemain)