



CARRES GOURMANDS CAMEL/NOISETTES ET CHOCOLAT



Ingrédients :

Base :

100g de beurre
 25g de cacao non sucré
 200g de sucre roux
 1cc d'extrait de vanille liquide
 1oeuf
 115g de farine

Caramel :

180g de beurre
 110g de sucre
 2cs de mélasse raffinée (pas mis)
 180ml de lait concentré sucré
 175g de noisettes entières

Glaçage :

150g de chocolat
 15g de beurre

Préparation :

Préchauffez le four à 160°C. Tapissez de papier sulfurisé un moule rectangulaire (j'ai utilisé un moule rond de 20cm).

Dans une petite casserole faites chauffer à feu doux le beurre et le cacao en poudre jusqu'à obtention d'une crème lisse. Ajoutez le sucre et remuez jusqu'à ce qu'il est fondu.

Hors du feu incorporez l'extrait de vanille, l'oeufs et la farine tamisée. Mélangez la préparation et versez dans le moule. Faites cuire 15 à 20 min.

Préparez le caramel. Dans une casserole faites chauffer à feu doux le beurre en petits morceaux, le sucre et le lait concentré sans cesser de remuer. Quand le beurre est fondu

augmentez le feu (chaleur moyenne) et faites mijotez pendant environ 10 min tout en remuant jusqu'à ce que le caramel prenne une coloration dorée.
Hors du feu ajoutez les noisettes.

Etaler uniformément le caramel aux noisettes sur la base refroidie. Placer au frigo au moins 1h.
Faire fondre le chocolat avec les 15g de beurre restant et napper le gâteau de ce mélange. Faire prendre au réfrigérateur plusieurs heures.

