

Les delices

Pour la couche sablée:

- 120g de beurre mou
- 180g de farine à levure incorporée
- 60g de sucre

Préchauffer le four à 180°.

Mélanger le beurre et le sucre puis ajouter la farine.

Écraser sur le plan de travail la pâte pour l'homogénéiser (sans trop la travailler).

On obtient une boule qui se tient.

Mettre du papier sulfurisé dans un moule rectangulaire ou carré et étaler la boule morceau par morceau.

Piquer à la fourchette et enfourner à 170° (four préchauffé) pendant 30mn.

Pour la couche caramel "toffee":

- 120g de sucre
- 120g de beurre
- 2 CàS de miel
- une boîte de lait concentré sucré

Mettre tous les ingrédients dans une casserole, les faire fondre puis laisser bouillir 5mn en remuant sans arrêt.

La consistance doit être épaisse et sa couleur marron clair.

Verser sur le sablé.

Pour la couche chocolat:

- 200g de chocolat pâtissier

Faire fondre le chocolat et nappez le toffee avec.

Laissez tout prendre et refroidir pendant au moins 12h, couper en petits cubes et mettre au frais