

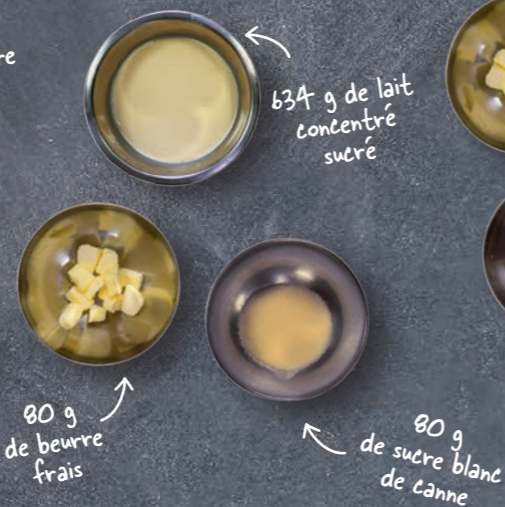
LE SUPER CARRÉ À 3 ÉTAGES

pour 15 gourmands

POUR LE SHORTBREAD



POUR LE CARMEL



POUR LE CHOCOLAT



PRÉPAREZ LE SHORTBREAD.

1. MÉLANGEZ LA FARINE ET LE SUCRE semoule. Émiettez le beurre dans le mélange jusqu'à obtenir une chapelure.



2. PÉTRISSEZ pour obtenir un pâton.



C'est notre recette!



C'EST PARTI POUR LE CARMEL!



3. ABAISSEZ le pâton sur une épaisseur de 6 à 8 mm et posez votre moule à charnière. Il doit y avoir le moins de chutes possible ;)



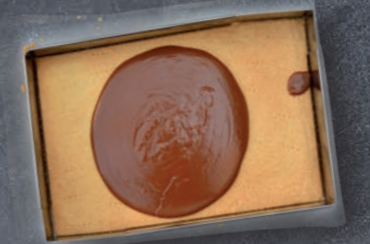
4. PIQUEZ-LE à la fourchette et enfournez pendant 20 min jusqu'à ce que le biscuit devienne très légèrement brun. Laissez-le refroidir dans le moule.



5. DANS UNE CASSEROLE, faites fondre le sucre jusqu'à obtenir un caramel blond.



6. AJOUTEZ LE BEURRE ET LE LAIT concentré sucré. Surveillez la cuisson jusqu'à 112°C en mélangeant en continu avec un fouet. Le mélange s'épaissit doucement.



7. RECOUVREZ LE BISCUIT, égalisez et hop! Laissez refroidir.

ET MAINTENANT, LE CHOCOLAT ;)



8. FAITES FONDRE le chocolat au bain marie.
9. RECOUVREZ le caramel et laissez refroidir.



10. METTEZ LE TOUT AU FRAIS, et démoulez très doucement. C'est prêt! Vous pouvez le couper en 15, ou + ;)



C'est notre recette!

