

Caramelitabar ... Essayez d'y résister

écrit par Karim



c
Faire fondre sur feu modéré à fort en mélangeant avec une cuillère en bois.

Le mélange va mousser et commencer à se colorer. Il faut augmenter ou diminuer le feu en fonction de la coloration que l'on observe dans la casserole. Le caramel va se faire. Il faut bien mélanger pour éviter que le fond brûle.

En dehors du feu, quand le caramel a une belle couleur brune, ajouter la crème épaisse à 40%. Faire attention aux projections, ça ne pardonne pas. Il faut d'abord ajouter un peu de crème, puis mélanger et ensuite mettre le reste de crème et bien mélanger.

Remettre sur le feu afin de reprendre l'ébullition et faire fondre les éventuels petits morceaux de sucre ou de caramel qui restent en bloc.

Verser le caramel très chaud dans un pot à confiture stérile. Laisser refroidir et conserver ensuite au frais.

Ce caramel a une consistance parfaite car il se tartine facilement quand il est frais et fond parfaitement quand il est réchauffé.

Reprise de la recette (ah, vous ne vous êtes pas endormi ou brûlé ? C'est génial, on reprend)

Verser la sauce caramel (**photo 1**) qui va fondre en un instant sur la pâte sorti du four et encore bien chaude,

Ajouter les noix de pécan et les pépites de chocolat sur le dessus (**photo 2**),

Préparer la pâte croustillante de la même façon que la pâte de base. Parsemer sur le tout, de gros morceaux comme un crumble (**photo 3**).



Enfourner de nouveau et laisser cuire **20 à 25 minutes**. Le dessus doit être



légèrement doré.

Laisser refroidir le gâteau

et découper-le en part de la taille d'une barre de céréales.

Je vous conseille de faire de petites parts, c'est un gâteau très gourmand !

Informations utiles :

- Utiliser de préférence de la Farine **T55** même si personnellement, j'utilise de la farine **T45** et cela marche très bien.
- Le presse purée est très utile pour atteindre tout les bords du plat et niveler très rapidement
- Utiliser toujours une plaque de refroidissement dès la sorti du four
- Utiliser moitié chocolat au lait et moitié chocolat praliné, c'est meilleur
- Se garde 48 heures maximum, après je trouve qu'il se ramolli et perd de son croquant
- Si vous n'avez pas de noix de pécan, vous pouvez utiliser des noisettes caramélisées ou des noix, c'est tout aussi bon
- Utiliser de préférence des gros morceaux de chocolat. TROP petits, ils risquent de fondre
- Faites beaucoup plus de caramel beurre salé, il se garde très longtemps
- Si vous recherchez des flocons d'avoine, ce site est vraiment très bien : <http://meszepices.com/>

Prenez le temps de cuisiner et surtout, faites-vous plaisir ...

Cette recette est reprise et adaptée du site 'La cuisine de Bernard'.