

## CARRÉS FONDANTS AU CAMEL



### Pour 48 petits fondants

- 200 g de petits gâteaux au chocolat non glacé émiettés (j'ai pris des petits beurre)
- 40 g de noix de coco râpée
- 200 g de beurre fondu
- 100 g de chocolat noir (j'ai utilisé 200 g pour bien recouvrir la surface)
- 2 c à café d'huile
- 20 g de chocolat en poudre non sucré (seulement si on prend des biscuits non chocolatés)

### Pour le caramel

- 1 boîte de lait concentré sucré
- 60 g de beurre
- 2 c à soupe de mélasse (facultatif)

Tout d'abord, écraser les biscuits soit en les mixant ou en employant les grands moyens comme moi avec une louche, c'est assez efficace. Je ne l'ai pas fait mais on peut tamiser ensuite le biscuit émietté dans une passoire pour avoir des miettes régulières...

Dans une casserole, faire fondre le beurre doucement et ajouter le chocolat si vous avez choisi des biscuits non chocolatés...

Dans un grand saladier, mélanger les biscuits émiettés, la noix de coco, le beurre fondu chocolaté et mélanger bien le tout...

Tapiser un moule rectangulaire beurré de papier sulfurisé en laissant les bords déborder généreusement...

Verser la pâte biscuitée dans le moule en la répartissant bien et surtout en la tassant. Pour cela j'ai utilisé une pelle à tarte. Couvrir et mettre à durcir au frigo 1h30 c'est bien...

Au bout de ce temps, faire chauffer dans une casserole le lait concentré sucré, la mélasse et beurre coupé en dés en remuant constamment. Quand le beurre est fondu, laisser mijoter 8 minutes toujours en remuant pour obtenir un mélange épais et roux...

Sortir la base biscuitée du frigo, et répartir le caramel chaud dessus en lissant, recouvrir et laisser prendre au frigo. J'ai laissé toute une après-midi...

Pour terminer, faire fondre le chocolat et mélanger avec l'huile et verser le chocolat sur le gâteau et lisser à l'aide d'une spatule. Je ne regrette pas d'avoir pris 200 g de chocolat car avec 100 g je n'aurai pas pu recouvrir toute la surface correctement. Laisser encore reposer jusqu'à durcissement du nappage au chocolat...

Votre gâteau est ensuite prêt à être coupé en petits carrés. Pour cela j'ai sorti mon gâteau de son moule et décollé le papier sulfurisé sur les bords. Pour obtenir des carrés réguliers, j'ai d'abord coupé le gâteau en deux, puis chaque moitié en deux, puis chaque portion en deux et puis en trois. A chaque coupe je vous conseille de nettoyer votre couteau pour éviter d'avoir des miettes de gâteaux sur les bords, je ne l'ai pas fait et je le regrette...

Ces fondants au caramel se conservent une semaine au réfrigérateur.