

## Gâteau Caramel au Beurre Salé

### Biscuit

- 180 g de farine
- 140 g de beurre demi-sel
- 56 g de sucre
- 1 sachet de sucre Vanillé

- Faire fondre le beurre ajouter le tout. Étaler la pâte dans un moule rectangulaire (24x30) préalablement chauffé. Cuire environ 10 min à Four 200°

### Caramel

- 400 g de lait concentré sucré
- 140 g de beurre demi-sel
- 120 g de sucre
- 1 sachet de sucre Vanillé

- faire chauffer doucement en remuant sans arrêt faire légèrement colorer.
- Mettre sur le biscuit refroidi.

### chocolat

- 180 g de chocolat au lait.
- Faire fondre, étaler sur le caramel refroidi.