

Barres au carambar



150g de farine
70g de cassonade
50g de flocons d'avoine - *j'essaierai avec du muesli*
50g de beurre mou
160g de lait concentré non sucré
30g de cerneaux de noix - *on peut tout aussi bien mettre des amandes concassées ou des noisettes*

10 carambars au caramel
1 oeuf

1 moule carré de 18cm de côté

Préchauffer le four à 180°.

Dans un bol verser la farine, le sucre et les flocons d'avoine. Ajouter le beurre mou, l'oeuf et les cerneaux de noix coupés en petits morceaux. Mélanger le tout et former une boule.

Beurrer le moule et répartir uniformément les 3/4 de la pâte sur le fond - *la recette dit de presser la pâte mais on obtient un bien meilleur résultat en la sablant comme on le fait pour un crumble*. Si vous utilisez un moule souple, pas besoin de le beurrer. Faire cuire 10 minutes.

Pendant que la pâte cuit, faire fondre les carambars dans le lait concentré non sucré, à feu doux, et faire cuire à petit feu pendant 5 minutes en remuant sans arrêt avec un fouet.

Sortir le moule du four. Verser sur la pâte le lait aux carambars et laisser figer un peu. Recouvrir avec le reste de la pâte toujours en la sablant et en la répartissant uniformément sur la crème de carambars. Remettre au four et laisser cuire 15 minutes de plus.

Retirer le moule du four, laisser refroidir complètement, démouler et découper des barres plus ou moins larges.

Avec ce moule vous obtiendrez des barres pas très épaisses comme celles des photos. Si vous les voulez plus épaisses, soit vous prenez un moule plus petit soit vous faites double dose, en grande gourmande que je suis je vous conseille la dernière solution :)

Source : Guide Cuisine - 1985