

# Foret Noire Caramel

## Achats

- Acheter une pâte à gâteau vanille coupée en deux
- Sucre
- Beurre **salé**
- Eau
- 1/2 l. Crème liquide
- 1 l. Crème chantilly sucrée



## Recette

- Préparer un caramel avec sucre beurre **salé** et un peu d'eau  
**attention de ne pas le noircir car ça devient amer !**
- Ajouter un peu de crème liquide
- Laisser refroidir en 3 parties
  - o 1/3 pour les faces intérieures du gâteau
  - o 1/3 pour mélanger à la crème chantilly
  - o 1/3 : ajouter du beurre liquide, mélanger
    - Mettre au congélateur en forme de cigare ou dans un moule pour glaçons
    - Attendre **1 heure** et les passer à la râpe à roesti ou couper en très petits dés
- Ouvrir la pâte, les 2 côtés intérieurs face en l'air
- Déposer généreusement 1/3 de la crème caramel sur ces 2 faces
- Sur le côté inférieur, napper de crème chantilly et saupoudrer d'un 1/3 des dés de caramel
- Reposer la face supérieure à l'endroit sur la base
- Napper le pourtour et surface de crème chantilly
- Saupoudrer le pourtour et surface de dés de caramel
- Décorer le gâteau avec des points de crème chantilly et un petit dé de caramel