

Carrés au caramel de lait façon crumble

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladan09.fr>



Ingrédients pour 6 personnes

• 1 orange non traitée (zeste et jus) • 1 càs de vanille liquide • 2 œufs • 100 g de beurre
• 300 g de farine • 100 g de sucre

Garniture :

• une boîte de lait concentré sucré (400 g environ) • 50 g de beurre

Dans un saladier, verser la farine, le sucre, le zeste de l'orange et le beurre bien mou.

Bien mélanger à la fourchette pour obtenir une consistance sableuse.

Ajouter le jus de l'orange et la vanille.

Pétrir avec les mains longuement pour obtenir une boule de pâte homogène.

La séparer en 2 pâtons de même poids. Filmer l'un d'eux et le garder au frais.

Déposer le premier dans un moule souple rectangulaire (ou un moule en dur que l'on aura chemisé de papier cuisson et beurré),

Étaler l'une des boules de pâte dans le plat avec les mains en faisant remonter un peu cette pâte sur les bords du moule.

Réserver au frais.

Allumer le four th6, 180°C.

Faire chauffer le lait concentré avec le beurre en petits morceaux, en remuant sans cesse au fouet, jusqu'à ce que le mélange épaississe un peu.

Laisser refroidir.

Faire cuire la base du gâteau 10 minutes.

Étaler dessus le lait concentré épaissi.

Découper le deuxième pâton en petits morceaux, les écraser légèrement entre les doigts et les déposer sur la crème, de façon à la recouvrir le plus possible, à la façon d'un crumble.

Enfourner 20 minutes, en surveillant que le gâteau ne brunisse pas (surtout les bords caramélisés).

Laisser complètement refroidir avant de démouler et de découper en carrés.