

 Nombre de personnes :

## INGRÉDIENTS

---

### Pour la pâte sablée :

- 80 g de poudre de noix de coco
- 80 g de cassonade
- 80 g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique

### Pour le caramel :

- 120 g de beurre
- 115 g de sucre
- 3 cuillères à soupe de miel
- 400 g de lait concentré sucré

### Pour le glaçage :

- 200 g de chocolat noir haché

## PRÉPARATION

---

Préchauffer le four à 180°C (th 6).

Garnir un moule carré de 23 cm de côté de papier sulfurisé.

### Pour la pâte salée :

1. Dans un saladier, mélanger la poudre de noix de coco, la cassonade, la farine et la levure. Creuser un puits au centre et incorporer le beurre fondu. Bien mélanger.
2. Verser cette préparation dans le moule et faire cuire de 12 à 15 minutes: retirer du four avant que les bords en commencent à dorer.

### Pour le caramel :

1. Pendant ce temps préparer le caramel en mettant dans une casserole le lait concentré, le beurre, le sucre et le miel.
2. Chauffer doucement puis lorsque tout est homogène, porter à petite ébullition et prolonger en mélangeant sans cesse jusqu'à obtenir un caramel épais.
3. Recouvrir le sablé de caramel, laisser refroidir.

### Pour le glaçage :

1. Quand le caramel est bien ferme, faire fondre le chocolat au bain-marie puis le verser sur le caramel.
2. Répartir le chocolat sur toute la surface en inclinant le moule dans tous les sens jusqu'à ce que tout soit recouvert.
3. Laisser refroidir avant de découper en carrés.

On peut réaliser ce dessert dans des moules à mini-muffins en silicone que l'on place au congélateur afin de faciliter le démoulage