

# Le Monde de Marie

---

Petits Délices au caramel-beurre salé et chocolat



Le Monde de Marie

## INGREDIENTS:

Pour le biscuit:

- 180g de farine
- 120g de beurre demi-sel très moue
- 60g de sucre
- 1 jaune d'oeuf
- 1cc de levure chimique

Pour le caramel:

- 100 g de sucre
- 100 g de beurre demi-sel
- 2 pincées de fleur de sel
- 1 boîte de lait concentré sucré (400g)
- 2 cs de sirop d'érable

Pour le glaçage au chocolat:

- 250g de chocolat au lait
- 50g de beurre demi-sel (facultatif, tout dépend si vous désirez un glaçage moelleux, ou croquant)

## REALISATION

▲ Commençons par réaliser le biscuit, choisissez un plat carré ou rectangle avec des bords assez haut, une plaque cuisson de conviendra pas. Pour vous aiguiller j'ai utilisé ici un plat de 20cm sur 20 cm il est cependant