



KAMBLY SABLÉS AU CAMELS ET CRÈME DE NOISETTE

Préparation: 60 minutes

Temps de réfrigération: 4-5 heures

Ingrédients (4-6 personnes)

- 2 paquets de **Kambly Sablés aux caramels**
- 300 ml de lait de noisette
- 3 jaunes d'œufs
- 4 à 5 c.à.s. de sucre fin
- 25 g de fécule de maïs ou de pomme de terre

- 75 ml de crème fraîche entière
- 25 g de beurre
- 80 g de sucre
- 2 c.à.s. d'eau
- 1 pincée de sel
- 40 g de noisettes hachées

Poudre de cacao à saupoudrer



KAMBLY SABLÉS AU CAMELS ET CRÈME DE NOISETTE

Préparation

1. Faire chauffer la crème entière et réserver.
2. Faire caraméliser le sucre et l'eau dans une poêle, sans remuer.
3. Réduire le feu, ajouter progressivement le beurre, le sel et la crème chaude. Retirer du feu et remuer jusqu'à obtention d'une consistance bien lisse.
4. Ajouter les noisettes hachées au caramel. Mettre le caramel aux noisettes de côté.
5. Porter à ébullition le lait de noisette et le sucre.
6. Mélanger les jaunes d'œuf et la fécule de maïs dans un bol et ajouter progressivement le mélange au lait de noisette chaud. Laisser cuire jusqu'à ce que la crème épaisse. Laisser refroidir la crème.
7. Foncer un moule carré avec des Kambly Sablés aux caramels
8. Répartir la crème de noisette sur les biscuits.
9. Étaler le caramel aux noisettes sur la crème.
10. Recouvrir la couche de caramel avec les biscuits restants et réserver au frais quelques heures à couvert.
11. Saupoudrer de cacao en poudre juste avant de servir et décorer avec des noisettes hachées.