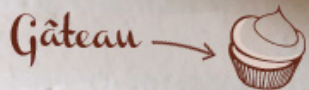




## les INGRÉDIENTS



- 180 g de farine
- 2 càc de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 12 cl de lait
- 1 càc d'extrait de vanille
- 100 g de sucre
- 120 g de beurre mou
- 2 œufs



## Caramel BEURE SALÉ

- 150 g de sucre semoule
- 50 g de beurre
- 20 cl de crème entière liquide
- 1 pincée de fleur de sel

### Pour le gâteau

- 180 g de farine
- 2 càc de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 12 cl de lait
- 1 càc d'extrait de vanille
- 100 g de sucre
- 120 g de beurre mou
- 2 œufs

### - Mélange de noix

### Pour le caramel

- 150 g de sucre semoule
- 50 g de beurre
- 20 cl de crème entière liquide
- 1 pincée de fleur de sel

- Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et la pincée de sel, réservez. Mélangez le lait et la vanille dans un autre récipient.
- Dans le bol d'un robot, fouettez le sucre et le beurre, d'abord doucement, puis à puissance maximale, jusqu'à ce que le mélange soit lisse et crémeux.
- Réduisez la vitesse, ajouter les œufs et continuez à battre jusqu'à ce que les œufs soient bien incorporés.
- Ajoutez en alternant le mélange de farine et le mélange de lait, en commençant et en terminant par le mélange de farine. Fouettez jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse.
- Versez la pâte un moule préalablement beurré, lissez le dessus avec une spatule et faites cuire dans un four préchauffé à 180° four pendant environ 25 minutes. Laissez refroidir, puis démoulez sur une grille. Réservez.
- Dans une casserole à fond épais, réalisez un caramel à sel avec les 150 g de sucre semoule. A coloration, ajoutez le beurre en remuant vivement.
- Hors du feu, ajoutez la crème préalablement tiédie, la fleur de sel, puis remettez le tout sur le feu en remuant pour faire épaissir légèrement. Placez ensuite le caramel au réfrigérateur, il va épaissir d'avantage en refroidissant.
- Lorsque le caramel a épaissi, tapissez-en le dessus du gâteau d'une épaisse couche, recouvrez l'ensemble du mélange de noix concassées grossièrement puis replacez le tout au frais.