

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

CARRÉ AU CARAMEL



- 1-1/2 tasse de chapelure de type biscuits Graham
- 1/3 tasse de beurre fondu
- 1 paquet (250 g) de fromage à la crème en brique, ramolli
- 1/4 tasse de sucre
- 3-1/4 tasses de lait froid, (à diviser dans le processus)
- 3 tasses de garniture fouettée de type *Cool Whip* (à diviser dans le processus)
- 1 paquet (format 4 portions) de pouding instantané à la vanille
- 1 paquet (format 4 portions) de pouding instantané au caramel écossais
- 1/3 tasse de caramel pour la garniture

Mélanger la chapelure et le beurre et presser dans le fond d'un moule de 9 x 13 po. Réfrigérer pendant la préparation de la garniture.

Mélanger le fromage à la crème, le sucre et 1/4 tasse de lait dans un grand bol, à l'aide d'une mixette électrique, jusqu'à homogénéité. Incorporer délicatement 1 tasse de *Cool Whip*; étendre sur la croûte.

Préparer chaque saveur de pouding dans un bol distinct, en versant 1-1/2 tasse de lait dans chaque bol. Mélanger pendant 2 minutes à l'aide d'un fouet. Étager le pouding à la vanille et le pouding au caramel écossais sur la garniture au fromage à la crème; garnir du reste de *Cool Whip*. Réfrigérer au moins 4 heures. Ajouter la garniture au caramel juste avant de servir.

Merci à Brigitte D. pour cette recette qui nous fait saliver. Vous pourriez le faire avec de la crème fouettée mais ça doit se consommer rapidement et l'étalement serait plus difficile.

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM