

GÂTEAU AU CARAMBAR

1



10cL

+



+



150g



x25

faire fondre jusqu'à
l'obtention d'un
caramel fluide



2



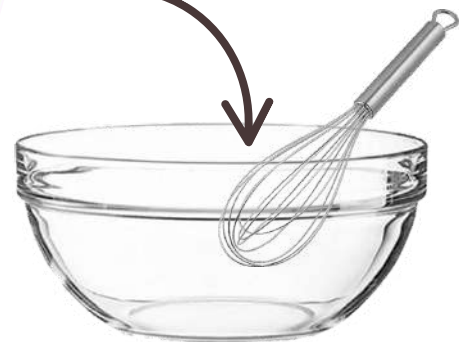
100g

+



150g

+



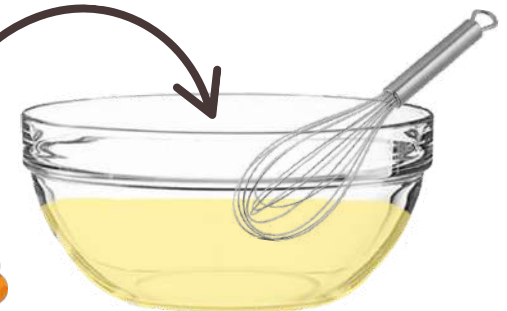
3

+



4

+



5



6

40 minutes
à 180°C

