

## Tarte cookie aux pépites de chocolat au lait et aux caramels mous



Voici pour aujourd'hui une tuuuuuerie ! C'est une création que je voulais tester depuis longtemps et enfin je l'ai réalisé, un énorme cookie en tarte ! Pour la base, c'est-à-dire la pâte à tarte j'ai fait façon cheesecake en mélangeant des petits-beurre mixés avec du lait pour que ce soit plus léger que le beurre. Et en guise de garniture c'est donc du cookie ! C'est tout bonnement à tomber, délicieux, le cookie est super moelleux, épais et très gourmand avec ses pépites de chocolat au lait et ses morceaux de caramels mous. Tout ce moelleux est complété avec le croustillant de la pâte de base. Je vous conseille vraiment de tester !

### Pour environ 6 personnes

#### Ingrédients:

##### Pour la pâte biscuitée sucrée:

250g de petits-beurre (recette [ici](#))

95g de lait

##### Pour la pâte à cookie aux pépites de chocolat au lait et aux caramels mous:

220g de farine

1/2c. à café de levure chimique

1/3c. à de bicarbonate de soude

1 pincée de sel

125g de beurre

120g de sucre de canne

1 oeuf

100g de pépites de chocolat au lait

50g de caramels mous coupés en morceaux

#### Préparation:

##### Préparez la pâte biscuitée:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Mixez les petits-beurre pour en faire de la chapelure. Versez le lait dans le mixeur et mixez rapidement.

Versez la pâte obtenue dans un moule à tarte dont les bords et le fond sont beurrés. Tassez la pâte avec la paume de la main dans le fond du moule ainsi que sur les bords.

Enfournez pendant 10min. Laissez refroidir et laissez le four allumé.

**Préparez la pâte à cookie aux pépites de chocolat au lait et aux caramels mous:**

Dans un bol, mélangez la farine, la levure chimique, le bicarbonate de soude et le sel.

Dans un autre bol, fouettez le beurre mou avec le sucre de canne. Ajoutez l'oeuf et mélangez de nouveau.

Incorporez-y à l'aide d'une spatule ou d'une cuillère à soupe les ingrédients secs et enfin les pépites de chocolat au lait et les caramels mous coupés en morceaux. Mélangez bien pour avoir une préparation bien homogène.

Versez cette pâte à cookie sur le fond de tarte biscuitée, étalez bien pour égaliser partout.

Enfournez et laissez cuire 20 à 25min, la tarte doit être bien dorée. Laissez refroidir avant de démouler et de couper en part.