Sablés caramel et chocolat

Ingredients
Sablés
150g de beurre mou
75g de jaunes d'oeuf
1pincée de sel
210g de farine
150g de sucre
6g de levure chimique
Caramel beurre salé
100g de sucre
95g de crème liquide entière
1/2cuillère à café d'arôme vanille
60g de beurre demi-sel
Nappage au chocolat
120g de chocolat

Sablés

- Pour 10 sablés de 10cm -

Fouetter ensemble les jaunes d'oeuf et le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux blanchi

Ajouter le beurre mou, la pincée de sel et mélanger

Incorporer la farine et la levure en 3 fois

Filmer la pâte et mettre au frais 1h

Préchauffer le four à 175°C

Etaler la pâte avec 0.6cm d'épaisseur

Découper 10 cercles de 9 cm

Disposer dans les moules

Enfourner pendant 14 minutes

A la sortie du four, former une cavité à l'aide d'un poussoir au centre du biscuit, d'1 centimètre plus petit que le biscuit

Laisser refroidir sur une grille

Caramel beurre salé

Faire chauffer le sucre jusqu'à obtenir une belle couleur ambré

Ajouter le beurre en morceaux et mélanger

Verser la crème liquide chaude, l'arôme vanille et mélanger

Laisser cuire 3 minutes

Remplir les cavités des sablés

Mettre au frais 1h

Nappage au chocolat

Faire fondre le chocolat au bain marie

Napper les biscuits

Laisser durcir au frais