



Sablés caramel et chocolat

Ingredients

Sablés

150g de beurre mou
75g de jaunes d'oeuf
1 pincée de sel
210g de farine
150g de sucre
6g de levure chimique

Caramel beurre salé

100g de sucre
95g de crème liquide entière
1/2 cuillère 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 175°C

Étaler la pâte avec 0.6cm d'épaisseur

Découper 10 cercles de 9 cm

Disposer dans les moules

Enfourner pendant 14 minutes

À 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 ambrée

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
