



BARRES CHOCO CARAMEL COMME DES TWIX



**Les shortbreads** : pour environ 50 biscuits : 180g de farine, 150g de beurre demi-sel, 1cc à café de sel, 55g de sucre glace.

Crémez pendant 5min le beurre pommade à la feuille dans le bol du robot ou au fouet dans un saladier jusqu'à ce qu'il devienne mousseux. Ajoutez petit à petit le sucre glace et battez encore 2min jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez la farine et battez à nouveau quelques instants pour avoir une pâte homogène. Étalez le pâton obtenu entre 2 feuilles guitare sur une épaisseur d'1/2cm et bloquez au froid pendant 15min ou réservez au réfrigérateur une bonne heure.

Préchauffez le four à 160° chaleur tournante. Découpez dans la pâte des bâtonnets d'environ 2cm de large sur 7cm de long. Posez-les sur la plaque de cuisson recouverte d'un tapis silpat ou à défaut de papier cuisson et à l'aide d'une pique en bois faites de petits trous réguliers à la surface. Enfournez environ 30 à 35 min en surveillant la coloration. Laissez tiédir puis égalisez éventuellement les bords avec un bon couteau pour que les biscuits soient réguliers. Ces sablés se conservent facilement 15 jours dans une boîte hermétique.

**Le caramel onctueux** : 170g de sucre semoule, 100g de beurre demi-sel, 165g de crème liquide entière, 1feuille 1/2 soit 3g de gélatine, 1/2 gousse de vanille. Grattez les graines de la gousse de vanille et mettez-les dans la crème. Portez presque à ébullition la crème au micro-ondes ou à défaut dans une casserole. Dans une autre casserole, faites un caramel à sec avec le sucre, quand il commence à avoir une belle couleur ambrée, ajoutez le beurre en remuant avec un fouet, puis en 3 fois la crème chaude. Reportez le tout à ébullition et ajoutez ensuite la gélatine préalablement ramollie à l'eau froide et essorée. Mixez pour lisser le tout. Transvasez ce caramel onctueux dans un plat à gratin, filmez au contact et réservez une nuit au réfrigérateur.

**La finition des barres** : 500g de couverture lactée Jivara ou d'un chocolat au lait à 40% de cacao.

Dressez à la poche à douille une couche de caramel sur le dessus des shortbread et réservez une nuit au congélateur. Faites fondre au bain-marie la moitié du chocolat au lait, hors du feu ajouter l'autre moitié et quand le chocolat est lisse et bien fondu trempez chaque barre à l'aide d'une fourchette, soufflez dessus pour affiner la couche de chocolat et réservez ces barres à température ambiante posées sur une feuille guitare jusqu'à la cristallisation du chocolat. Dégustez à température ambiante. Conservez dans une boîte hermétique au réfrigérateur

La cuisine de Mercotte©2011

[mercotte@free.fr](mailto:mercotte@free.fr)

[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)