



SABLES CHOCOLAT CARAMEL



Le caramel chocolat : 150g de crème fleurette 35%MG, 10g de sirop de glucose, 30g de beurre doux, 75g de sucre semoule, 90g de Jivara ou d'un chocolat de couverture lait à 40%, 1.5g de fleur de sel.

Porter à légère ébullition dans une casserole, la crème, le glucose et le beurre. Fondre doucement le chocolat au bain-marie. Réaliser un caramel à sec avec le sucre. Hors du feu décuire le caramel avec la crème chaude, remettre sur le feu et porter doucement à ébullition en remuant pour le caramel soit bien homogène. Réaliser ensuite une émulsion à la maryse en versant en 3 fois le caramel sur le chocolat, puis parfaire l'émulsion au mixer plongeant. Ajouter alors la fleur de sel. Verser ce caramel dans un plat large, filmer au contact et le laisser une nuit au réfrigérateur avant de le mettre en poche.

Le biscuit cacao : 140g de beurre demi-sel, 80g de sucre glace, 30g de poudre de noisettes, 210g de farine T55, 30g de cacao en poudre, 1 pincée de sel, 55g d'œuf pesé sans la coquille.

Dans la cuve du robot et au fouet plat (la feuille) sabler le beurre, le sucre glace, la poudre de noisettes, la farine, le cacao et le sel. Ajouter ensuite l'œuf et continuer à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange s'agglomère. Arrêter le robot, il ne faut pas corser la pâte. La mettre en boule entre les mains puis l'étaler entre deux feuilles guitare ou à défaut entre 2 feuilles de papier cuisson sur une épaisseur de 3mm. Réserver au réfrigérateur quelques heures ou 1/2 heure au congélateur. Détailler les biscuits à l'aide d'un emporte-pièce de 6cm. Poser les disques de pâte sur une plaque recouverte d'un papier cuisson ou d'un tapis silpain, poser dessus un autre tapis silpain, poser dessus une plaque de cuisson pour que les sablés restent bien plats. Enfourner dans un four préchauffé à 165° chaleur tournante pendant 15 min.

La dorure cacao : 20g de jaune d'œuf, 5g de crème fleurette, cacao poudre.

Mélanger tous les ingrédients en ajoutant suffisamment de cacao pour avoir une belle couleur chocolat.

La finition : à la sortie du four laisser refroidir les sablés puis les dorer au pinceau sur un côté et les remettre à cuire 10 min de plus. Les laisser refroidir, pocher du caramel chocolat sur la moitié des sablés puis les recouvrir d'un second biscuit. Les conserver dans une boîte hermétique 2 à 3 jours.

