

Sablés au caramel

beurre salé



*Une recette inspirée de Sabrina de l'émission Le meilleur pâtissier
(les biscuits sont de Christophe Felder)*

Shopping

Biscuits

- 250g de beurre demi-sel très mou
- 140g de sucre
- 2 jaunes d'oeuf
- 500g de farine 55
- 2 ou 3 bonnes pincées de fleur de sel (selon le goût)

Sauce caramel

- 60g de beurre demi-sel
- 200g de sucre
- 160 g de crème liquide entière
- 2 ou 3 bonnes pincées de fleur de sel (selon le goût)

On process

La sauce

- Verser le sucre, le sel, un trait d'eau, et rajouter le beurre dans une casserole.
- Faire cuire en mélangeant jusqu' à avoir une belle couleur ambrée.
- En parallèle, faire chauffer la crème.
- Hors du feu, verser la crème petit à petit. Attention aux éclaboussures.
- Remettre éventuellement sur le feu pour fondre les petits blocs restants, ou alors passer la sauce dans une étamine.
- Réserver.

Les biscuits

- Mettre le sucre, le sel et le beurre bien mou dans le bol d'un robot (ou un grand saladier). Commencer à mélanger avec la feuille du robot pour obtenir une crème (ou au fouet manuel). Bien crémer.
- Ajouter les jaunes d'œufs. Bien mélanger.
- Ajouter la farine tamisée, en une seule fois.
- Remettre en marche juste le temps d'incorporer la farine mais sans insister (on doit pouvoir faire une boule)...! On ne doit pas mélanger plus que cela. Sinon les sablés seraient durs après cuisson.
- Mettre la pâte sur un papier sulfurisé.
Et mettre une deuxième feuille sur la pâte. De cette façon on peut étaler la pâte sans salir la cuisine ni le rouleau. On doit étaler la pâte assez finement, environ 3mm.
- Mettre la pâte étalée entre les deux feuilles au frais (ou quelques minutes au congélateur). Plus elle reposera, meilleure elle sera.
- Avec un emporte pièce, réaliser des petits gâteaux. En trouer la moitié.
- Les mettre sur une plaque garnie de papier sulfurisé. Mettre la plaque au frais le temps de préchauffer le four à 185°C.
- En fonction de la puissance du four de chacun, cuire 15 minutes environ, les sablés doivent être légèrement dorés sur les bords. Laisser ensuite refroidir sur une grille à pâtisserie.
- Quand la sauce caramel a épaissi, en déposer avec une poche à douille et coller les 2 moitiés ensemble.
- Conserver en boîte hermétique.