

LES KRUMCHYS



Ingrédients :

pour les 48 empreintes petits fours

- 120g de farine
- 90g de beurre froid
- 70g de sucre
- ½ sachet de levure chimique
- 2 jaunes d'œuf

- environ 150g de caramel beurre salé
- 250g de chocolat au lait
- noisettes concassées

Préchauffez votre four à 180°C.

Posez les empreintes petits fours sur une plaque aluminium perforée.

Dans un robot pâtissier équipé du batteur plat, ou à la main, sablez la farine, avec la levure, le sucre et le beurre froid coupés en dés.

Ajoutez les jaunes d'œuf pour lier la pâte.

Remplissez chaque empreinte avec une petite quantité de pâte qui s'amalgame sous la chaleur des doigts, à peu près à la moitié de l'empreinte.

Enfournez pour 10 à 12 minutes.

Dès la sortie du four, creusez le sablé encore chaud avec une cuillère à melon ou une petite cuillère.

Laissez refroidir un peu avant de verser dans le creux, sans démouler, une petite noisette de caramel beurre salé.

Faites fondre ensuite 250g de chocolat au lait que vous verserez par dessus l'ensemble, toujours sans démouler.

Ajoutez qqes noisettes concassées sur le chocolat.

Mettez éventuellement au réfrigérateur pour le figer plus vite et démoulez ensuite.