



## 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 à 175°C

Etaler la pâte avec 0.6cm d'épaisseur

Découper 10 cercles de 9 cm

Disposer dans les moules

Enfourner pendant 14 minutes

A 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 ambré

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

---