

Les Krumchy de Monsieur Michalak

<http://amesnuitsblanche.canalblog.com>

Quantités pour 2 plaques silicone "mini-four."

Pour le caramel au beurre salé

- 200 g de sucre
- 130 g de crème liquide entière
- 50 g de beurre demi-sel

Pour les fonds sablés :

- 240 g de farine
- 180 g de beurre
- 140 g de sucre
- 4 jaunes d'œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de fleur de sel

Pour la garniture :

- +/- 500g de chocolat au lait
- Des noisettes concassées et torrifiées, ou d'amandes



Préparer le caramel au beurre salé :

- Faire un caramel à sec en mettant le sucre à fondre tout doucement dans une casserole en inox. Surtout on ne remue pas !!! Il faut le laisser fondre tout doucement en remuant de temps en temps la casserole pour que tout le caramel fonde uniformément et pour que le sucre du dessous ne brûle pas sans que l'on ne s'en aperçoive...
- Quand presque tout le sucre a pris une belle couleur dorée, faire chauffer la crème liquide au four à micro-ondes jusqu'à la faire bouillir. Ceci pour éviter le choc thermique quand vous allez la verser sur le caramel...
- Une fois la crème bouillante, éteindre le feu sous le caramel, puis verser la crème tout en remuant avec la spatule haute température.
- Une fois toute la crème incorporée, ajouter le beurre dans votre casserole et remuer jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.

Réalisation des sablés :

- Poser les empreintes petits fours sur la plaque alu perforée, et préchauffer le four à 180°C.
- Mettre tous les ingrédients des sablés dans le bol du robot pâtissier.
- Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Répartir la pâte dans les empreintes pas trop épais...
- Enfournier les sablés pour 10 / 12 minutes.
- Dès la sortie du four, faire un creux dans le milieu de chaque sablé à l'aide de la cuillère parisienne (faites le bien dès la sortie du four car les sablés sont encore bien mous).

Pour le dressage :

- Sans démouler les sablés, verser un peu de caramel dans le creux de chaque sablé. Mettre au frais.
- Faire fondre le chocolat au bain-marie et en recouvrir le biscuit, puis répartir les noisettes. Mettre au frais.
- Déguster à température ambiante.