

Sablés au Caramel et Chocolat

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

Pour le sablé :

- BEURRE	115 g
- FARINE	175 g
- CASSONADE BLANCHE	55 g

Pour le caramel :

- BEURRE	80 g
- CASSONADE BLANCHE	55 g
- SIROP D'ÉRABLE	1.5 c à soupe
- LAIT CONCENTRÉ	1 tube (sucré)

Pour le nappage :

- CHOCOLAT FONDANT	60 - 65 g
--------------------	-----------



Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Faites fondre doucement le beurre au micro-onde.
- Graissez un plat avec un peu de beurre puis fixez-y une feuille de papier sulfurisé.
- Ajoutez le reste du beurre fondu à la farine et la cassonade. Mélangez et formez une boule de pâte en lissant la surface. Etalez-la sur le papier sulfurisé avec le dos d'une cuillère à soupe pour former une croûte sablée d'une épaisseur de 1 à 1.5 cm.
- Enfournez pendant 15 – 18 minutes. Laissez refroidir.
- Préparez le caramel en chauffant doucement dans un caquelon le beurre, la cassonade, le sirop d'érable et le lait concentré sucré. Lorsque le beurre et le sucre sont fondus, portez à ébullition et laissez mijoter pendant 10 bonnes minutes en fouettant de temps en temps, jusqu'à ce que le mélange s'épaississe.
- Laissez refroidir un peu le caramel puis nappez le dessus du sablé. Réservez au réfrigérateur jusqu'à ce que le caramel soit ferme.
- Pour le nappage, faites fondre doucement le chocolat au micro-onde. Etalez-le avec une spatule sur le caramel durci. Réservez au réfrigérateur.
- Coupez à l'aide d'un grand couteau bien tranchant.