

Sablés au caramel beurre salé



Pour une vingtaine de sablés

Pour les sablés

- 250 g de farine
- 1 cuillère à café de levure
- 1 œuf
- 150 g de beurre doux MOU
- 120 g de sucre glace
- Pour le caramel

Pour le caramel

- 150 g de vergeoise blonde
- 25 g de miel
- 175 g de beurre demi sel (je prends celui aux cristaux de sel, c'est encore meilleur)
- 1 boîte de lait concentré sucré (397 g)

Commencer par préparer le caramel.

Dans une casserole, faire fondre le miel, la vergeoise et le beurre, porter doucement à ébullition et laisser cuire doucement une dizaine de minutes. Ajouter le lait concentré et laisser cuire encore une dizaine de minutes en mélangeant constamment.

Verser dans un bol et laisser refroidir.

Dans un saladier, casser l'œuf et ajouter le sucre. Mélanger au fouet jusqu'à ce que le sucre soit complètement dilué.

Ajouter le beurre mou (j'insiste, il faut vraiment que le beurre soit bien mou) et mélanger. Terminer avec la farine et la levure, et former une boule de pâte. Elle est très collante, c'est normal. Filmer et laissera au moins deux heures au frais. Moi j'ai fait la veille, c'est encore mieux.

Préchauffer le four à 180°C.

Etaler la pâte sur un plan de travail légèrement fariné, avec une épaisseur d'environ 3 mm.

Découper les formes à l'aide d'un emporte-pièce : même nombre de formes pleines que de formes avec le motif au milieu.

Déposer les formes sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Il est nécessaire de le faire en deux fournées.

Enfourner pour 10 à 12 minutes, les sablés doivent être légèrement dorés.

Déposer délicatement sur une grille à la sortie du four et laisser refroidir.

Lorsque les sablés ont refroidi, déposer sur la face pleine une petite noix de caramel au beurre salé. Faire ça sur la face qui était déposée sur la plaque de cuisson. Déposer dessus un biscuit avec une forme et appuyer. Il faut en faire un ou deux avant de trouver la bonne quantité de caramel : il ne faut pas que ça déborde, mais il ne faut pas non plus qu'il y en ait trop peu.