

# Sablés chocolat caramel

---

 [maviecaramel.fr](http://maviecaramel.fr)

Ma vie caramel

29 mars  
2020

**Préparation** : 45 minutes

**Pose** : 1 heure

**Cuisson** : ~12 minutes

**Difficulté** : facile

**Préparation** : 45 min

**Pose** : 1 h

**Cuisson** : ~12 min

**Difficulté** : facile

## Ingrédients

---

- **75 g** de beurre pommade
- **50 g** de sucre glace
- **1 cac** de cacao
- **35 g** d'œuf
- **1 pincée** de sel
- **130 g** de farine
- **130 g** de sucre
- **140 g** de crème liquide
- **25 g** de beurre
- **120 g** de chocolat

## Matériels

---

- Un robot (mais cette pâte se réalise très facilement à la main)
- Un rouleau à pâtisserie
- Une maryse
- **Un emporte pièce**
- **une balance de précision**

## Ingrédients

---

- **75 g** de beurre pommade
- **50 g** de sucre glace

- **1 cac** de cacao
- **35 g** d'œuf
- **1 pincée** de sel
- **130 g** de farine
- **130 g** de sucre
- **140 g** de crème liquide
- **25 g** de beurre
- **120 g** de chocolat

## Matériels

---

- Un robot (mais cette pâte se réalise très facilement à la main)
- Un rouleau à pâtisserie
- Une maryse
- **Un emporte pièce**
- **Une balance de précision**

### **A savoir avant de commencer**

| *Votre beurre doit-être à température ambiante pour pouvoir le rendre pommade.*

| *Veillez à ce que vos biscuits soient plus ou moins de même taille pour qu'ils soient tous cuits de manière uniforme.*

| *Le temps de cuisson peut varier selon chaque four je vous conseille donc de contrôler la cuisson.*

| *Laissez-les refroidir complètement avant de les garnir au risque que votre garniture ne coule.*

| *Lors de la préparation de votre caramel il ne faut surtout pas mélanger, vous pouvez de temps à autre effectuez quelques mouvements circulaires avec votre casserole pour bien répartir le sucre. Vous pourrez mélanger uniquement quand tout le sucre se sera totalement dissous et obtenu une belle couleur ambrée.*

## Pâtes sablée

---

- **75 g** de beurre pommade
- **50 g** de sucre glace
- **1 cac** de cacao
- **35 g** d'œuf
- **1 pincée** de sel
- **130 g** de farine

| Dans le bol de votre robot munie d'une feuille ajoutez votre beurre pommade, la poudre d'amande, le sucre glace et le cacao en poudre non sucré puis mélangez.

| Ajoutez l'œuf et mélangez jusqu'à avoir une consistance homogène.

| Ajoutez la farine, la pincée de sel et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

| Enveloppez votre pâte de film alimentaire et réservez au réfrigérateur minimum une heure.

## Ganache caramel chocolat

---

- **130 g** de sucre
- **140 g** de crème liquide
- **25 g** de beurre
- **120 g** de chocolat

| Faites fondre votre chocolat et réservez.

| Dans une casserole versez votre sucre et chauffez à feu moyen sans mélanger, au bout de cinq minutes il va commencer à avoir une belle couleur ambrée.

| Faites chauffer votre crème au micro-ondes puis l'ajouter délicatement à votre caramel (attention aux éclaboussures) puis continuer la cuisson environ trois minutes. Hors du feu ajoutez votre beurre puis mélangez.

| Versez votre caramel sur votre chocolat et mélangez jusqu'à obtenir une ganache lisse et brillante.

| Versez votre ganache dans un récipient et placez-là au frais

## Cuisson et montage

---

| Pendant ce temps sortez votre pâte du réfrigérateur et l'abaissez sur une épaisseur de **4 mm** environ et détaillez les biscuits à l'emporte-pièce.

| Cuire vos biscuits environ **12 min** dans un four préchauffé à **180°**.

| Sortez votre ganache du réfrigérateur et lorsque vos sablés ont refroidie les garnir de votre ganache puis les assemblez avec le dessus des biscuits.

| Et voilà vos sablés chocolat caramel sont prêt.

**DÉGUSTEZ !** 😊