



Krumchy

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 10 pcs

Préparation | 30 min

Cuisson | 20 min

INGRÉDIENTS

- 180 g de beurre demi-sel mou
- 90 g de sucre glace
- 80 g de poudre d'amande
- 2 jaunes d'oeuf
- 124 g de farine
- 2 pincées de fleur de sel
- 150 g de chocolat au lait
- Caramel au beurre salé
- Quelques noisettes torréfiées

Torréfier les noisettes

Préchauffez votre four à 180°C.

Versez les noisettes sur la plaque de votre four et faites les torréfier pendant 15 à 20 min.

Disposez-les sur un torchon et frottez-les pour vous débarrasser le plus possible de leurs pellicules.

Concassez le tout grossièrement

Préparation du sablé

Mettre le beurre mou dans un saladier, mélangez le sucre et la poudre d'amande. Ajoutez les jaunes d'œuf puis la farine. Vous obtenez une pâte type sablée.

Munissez-vous de vos moules à muffins. À l'aide d'une cuillère ou d'une poche à douille, remplir aux $\frac{3}{4}$ avec de la pâte.

Enfournez 20 min à 180°C.

Dès la sortie du four (ne surtout pas attendre), faire une cavité avec une cuillère parisienne ou le manche d'un fouet.

Sans démouler les sablés, remplissez la cavité de crème au caramel. Réservez au frais jusqu'au durcissement du caramel.

Déco

Faire fondre le chocolat dans un saladier au micro-ondes (à faible puissance si vous voulez qu'il ne perde pas de sa brillance).

Démoulez vos sablés, retournez les et trempez les "têtes" dans le chocolat fondu.

Sans attendre, parsemez de noisettes.

Réservez au frais, le temps que le chocolat durcisse.

Régalez-vous !!!