



## Krunchy



### *Matériel : Guy Demarle utilisé :*

Empreinte Petits fours : FP 2416  
Plaque aluminium : MA 400300  
Silpat : SP 4030  
Spatule Haute Temp : MA 113724  
i-Cook'in : n'hésitez pas à me contacter pour avoir plus d'informations et ou une démonstration.

### *Ingrédients :*

#### Ingrédients pour les fonds sablés :

120 g de farine  
90 g de beurre à la fleur de sel  
50 g de cassonade  
20 g de sucre semoule  
2 jaunes d'œufs  
1/2 sachet de levure chimique  
Grains d'une 1/2 gousse de vanille  
Ou 1 cc de vanille en poudre

#### Ingrédients pour la garniture :

200 g de chocolat au lait en pistole  
80 g de chocolat noir en pistole

#### Caramel au beurre salé :

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

#### Noisettes caramélisées :

80 g de noisettes entières,  
40 g de sucre  
1/2 gousse de vanille grattée  
Eau

### *Recette*

#### Réalisation des noisettes caramélisées :

Torréfier les noisettes au four à 160° C pendant 10 min. Si elles ne sont pas émondées les verser dans un torchon propre et sec et frottez-les entre elles, la peau s'enlève facilement (il peut rester un peu de peau, ce n'est pas grave). Conserver au chaud. Dans une casserole, mettre à chauffer le sucre, la vanille grattée et un peu d'eau. Lorsque le sirop arrive à 118° C, ajouter les noisettes, sabler (1) sans cesser de remuer à l'aide d'une cuillère en bois, ôter la gousse de vanille et continuer à mélanger sur feux doux jusqu'à la caramélisation complète des noisettes (cette opération peut être un peu longue). Débarrasser sur une Silpat en prenant soin de séparer les noisettes et laisser refroidir.

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 i-Cook'in (2). Mélanger 20 secondes en vitesse 4, puis 20 secondes en fonction pétrin. Sortir la pâte du bol du i-Cook'in, la répartir dans les empreintes pas trop épais... Enfournier les sablés pour 15 minutes. Dès la sortie du four, faire un creux dans le milieu de chaque sablé à l'aide de la cuillère parisienne sans attendre le refroidissement les sablés sont encore bien souples.

Pendant la cuisson des sablés, préparer le caramel au beurre salé : Faire un caramel à sec en mettant le sucre à fondre tout doucement dans une grande casserole en inox. Sans remuer avec une cuillère !!! Il faut le laisser fondre tout doucement en remuant la casserole de temps en temps 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 bouillir la crème liquide. Ceci pour éviter les éclaboussements dus au choc thermique quand vous allez la verser sur le caramel..., ajouter le beurre en morceaux au caramel tout en remuant. Lorsque le beurre est complètement incorporé ajouter la crème puis remettre sur feu doux quelques minutes, jusqu'à ce mélange soit lisse.

Versez ce caramel dans une bouteille biberon et attendre qu'il soit tiède. Afin d'accélérer cette étape vous pouvez mettre le biberon dans un récipient d'eau très froide.



Sans démouler les sablés, verser à l'aide du biberon le caramel dans le creux de chaque sablé. Faire fondre le chocolat au micro-ondes (3). Recouvrir le caramel de chocolat tempéré à l'aide d'une cuillère à café, puis répartir une noisette dessus chaque Krunchy. Laissez refroidir les sablés afin que le chocolat cristallise (vous pouvez mettre votre plaque de sablés au réfrigérateur si vous êtes pressé).

(1) Sabler : Le sablage consiste à verser un sucre cuit sur des fruits secs torréfiés, puis à mélanger pour faire « masser » le sucre ; devenu sableux, celui-ci enveloppe alors mieux les fruits.

(2) Préparation du sablé breton sans i-Cook'in :

Blanchir au fouet à la main les jaunes d'œufs avec le sucre et la vanille. Quand l'appareil est blanc et onctueux, incorporer le beurre pommade et lisser le mélange. Tamiser dessus la farine mélangée avec la levure chimique, travailler rapidement à la spatule pour obtenir une pâte homogène.

(3) Tempérage du chocolat au micro-ondes :

Peser les deux tiers du chocolat et le mettre à fondre au micro-ondes pendant 10 secondes, sortez et remuez le chocolat et recommencer l'opération toutes les dix secondes en prenant soin de remuer avec une spatule recommencez l'opération jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu. Ajouter alors le tiers restant et mélanger à la spatule, laisser un peu fondre le chocolat, remuez et remettre au micro-onde 10 secondes remuez, si le chocolat n'est pas entièrement fondu recommencer 10 secondes.



*Pascale Phazelle*

*Conseillère Guy Demarle*

**Assistant culinaire Cook'in,  
moule flexipan**

**☎ : 06.76.52.15.65**