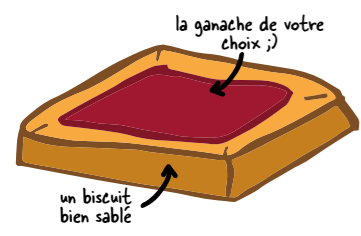


# LES P'TITS CARRÉS

pas si carrés



### LE BISCUIT SHORTBREAD AUX PÉPITES DE CHOCOLAT & FLEUR DE SEL

- 50 g de sucre en poudre
- 25 g de sucre glace
- 150 g de beurre
- 225 g de farine T55
- 50 g de pépites de chocolat noir
- 1 mini pincée de fleur de sel

### LES FOURRAGES

- Ganache chocolat noir**
  - 125 g de chocolat noir
  - 20 g de crème liquide 30% de M.G.
  - 80 g de lait entier
- Caramel onctueux**
  - 90 g de sucre en poudre
  - 35 g de beurre salé
  - 200 g de crème liquide 30 % de M.G.

### L'USTENSILE INDISPENSABLE



Des p'tits biscuits presque carrés très gourmands inspirés de nos fameux queue leu leu ! Amusez-vous à concocter une mosaïque de toutes les couleurs avec votre petite tribu ;)

### Le sablé parfait du shortbread

- Pour commencer, préchauffez votre four à 160 °C.
- Avec vos douces mains, mélangez les sucres, la farine et le beurre coupé en morceaux jusqu'à obtenir une texture sableuse. Ça, c'est mettre la main à la pâte ;) Ajoutez les pépites de chocolat, la fleur de sel et mélangez juste assez pour homogénéiser la pâte.
- Étalez la pâte au rouleau entre deux feuilles de papier cuisson à 1 cm d'épaisseur, puis placez-la au congélateur pendant 20 minutes.
- Ensuite, piquez la pâte avec une fourchette et détaillez-la en petits carrés presque parfaits ! Déposez vos sablés bien froids sur une plaque recouverte de papier cuisson, et faites une empreinte au centre de chacun avec votre doigt. Appuyez bien !
- Enfournez 15 à 20 minutes. Sortez-les dès qu'ils commencent à blondir et appuyez à nouveau au centre de vos biscuits avec délicatesse pour une empreinte plus marquée. Laissez-les refroidir.



Première empreinte!

### L'onctuosité irrésistible du caramel au beurre salé

- Coupez le beurre en petits morceaux, puis pesez la crème dans un bol et faites-la tiédir 30 secondes au micro-ondes. Facile !
- Faites fondre la moitié du sucre dans une casserole à feu moyen sans le mélanger. Ajoutez le restant du sucre et remuez doucement en bougeant la casserole par sa poignée pour obtenir un caramel homogène.
- Hors du feu, ajoutez le beurre et remuez vivement. Incorporez ensuite la crème liquide tiède.
- Remplacez la casserole sur le feu et poursuivez la cuisson environ 5 minutes, jusqu'à obtenir un caramel plus épais mais toujours liquide. Vous avez réussi !
- Versez votre caramel au beurre salé dans un petit pot et laissez-le refroidir.



Recette du crémeux citron p. 46 et du confit de framboise p. 24

### Le crémeux fabuleux de la ganache au chocolat

- Hachez finement le chocolat et déposez-le dans un saladier.
- Faites chauffer la crème et le lait dans une petite casserole jusqu'à ébullition, puis versez-les en trois fois sur le chocolat. Mélangez vivement au centre pour créer une belle émulsion! Pssst
- Filmez au contact et laissez de côté pour l'instant. Ça brille !

### Tout plein de petits carrés à picorer

- Garnissez le creux des shortreads d'une couche de caramel, ajoutez une couche de ganache au chocolat par-dessus et faites-les durcir 10 minutes au frigo. Et voilà le travail !
- Pssst, testez vite nos versions citron avec brisures de meringues sur le dessus, ou framboise avec brisures de pistaches. Elles sont à tomber !



### Encore + gourmand

En réalité, vous pouvez les remplir de ce que vous voulez : confitures, pâte à tartiner, crème de marrons... À vous de choisir et surtout régalez-vous !)