



Une irrésistible envie de petits sablés aujourd'hui, le sucré me tente plus que le salé en ce moment, je ne sais pourquoi??? Une recette sur mes magazines de cuisine que j'entasse continuellement, elle est tirée d'un burda cuisine de 2005, et oui ça date d'un an!!!!

Ingrédients:

Pâte brisée: 250g de farine, 150g de beurre, 100g de sucre, 1 jaune d'oeuf, 2 cuillères à soupe de jus de citron, 1 cuillère à café de vanille en poudre, sel.

Pour le caramel: 100g de sucre, 125ml de crème fraîche, 75g de miel, 1 demi cuillère à café de cannelle en poudre.

Préparation:

Pétrir tout les ingrédients pour la pâte ensemble pendant 10 minutes.



Envelopper la pâte dans du film alimentaire et laisser la reposer 30 minutes au réfrigérateur. Pétrir la pâte une nouvelle fois et former de petites boules. Déposer les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Creuser une fontaine dans chaque sablé à l'aide de vos petites mains.



Mettez des petits bouchons de papier alu ou haricots blancs secs dans chaque sablé pour qu'ils ne gonflent pas au milieu. Faire cuire à four préchauffé à 180°C pendant 15 à 20 minutes jusqu'à coloration.



Et laisser refroidir sur une grille.

Confectionner le caramel: ajouter la crème fraîche, le miel, le sucre et la cannelle dans une casserole et porter ce mélange à ébullition. Laisser réduire à petit feu pendant 5 à 7 minutes, tout en remuant continuellement. Remplir les sablés de cette crème et laisser figer. Et déguster.....



On obtient des sablés croquants et un caramel onctueux à souhait, avec un léger goût de cannelle, un pur délice qui se mange sans faim. Pas bon pour le régime tout cela.....il attendra.



Regardez moi ces petites bouches qui se délectent ce petit sablé et croyez moi elles en feront qu'une bouchée. Oh, les gourmands!!!!

