Biscuits au chocolat fourrés au caramel et à la fleur de sel

COLLATIONS – DESSERTS – RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 6

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

10 MIN

TEMPS DE REPOS : 30 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 6 biscuits Social Thé
- 6 c. à thé de caramel Grenache
- 1 tasse de brisures de chocolat
- 1/2 c. à thé de fleur de sel ou de sel Kosher

Préparation

1. Mettre une feuille de papier parchemin sur une plaque à biscuits. Déposer 1 c. à thé de caramel sur le papier parchemin. Répéter l'opération à cinq reprises. Vous obtiendrez ainsi six cercles de caramel. Envoyer la plaque au congélo une quinzaine de minutes. Congelé, le caramel ne cherchera pas à fuir du biscuit avant de le tremper dans le chocolat.
2. Une fois congelés, décoller les cercles de caramel de la plaque et les déposer sur les biscuits Social Thé. Remettre au congélateur le temps de faire fondre le chocolat dans un bain-marie.
3. Une fois le chocolat bien fondu, sortir un biscuit à la fois et le tremper dans le chocolat fondu. J'ai utilisé deux fourchettes pour m'aider dans la manoeuvre. Une fois bien recouvert de chocolat, transférer le biscuit sur le papier parchemin, saupoudrer d'un peu de sel et remettre au congélateur. Faire de même avec les autres biscuits.
4. Laisser au congélo pendant une dizaine de minutes le temps que le chocolat fige bien.