

Petits sablés irlandais

Pour 4 personnes

Pour la croûte sablée : 120 g de beurre, 180 g de farine, 60 g de cassonade.

Pour le caramel : 1 boîte lait concentré sucré, 3 cuillères à café de sirop de canne ou sirop d'érable, 120 g de cassonade, 160 g de beurre.

Pour le glaçage : environ 200 g de chocolat pâtissier



La croûte sablée :

Mélanger tous les ingrédients à l'aide d'un mixer jusqu'à l'obtention d'une texture de sable fin. Foncer un moule carré de 20 cm, garni de papier sulfurisé, du mélange en tassant bien. Cuire à four préchauffé à 180 C pendant 25 mn.

Le caramel :

Mélanger tous les ingrédients dans une casserole et porter à ébullition sans cesser de remuer. Baisser le feu et cuire, sans cesser de mélanger, pendant 6 à 8 mn, jusqu'à ce que le caramel épaississe. Verser le caramel, sur la croûte sablée et laisser prendre au réfrigérateur.

Le glaçage :

Fondre le chocolat au bain marie et l'étendre sur le caramel. À complet refroidissement, couper en carrés ou en petites bouchées.