

Le Splendide, sablé Graham , caramel au beurre salé et couverture de chocolat au lait - Version Atelier Virtuel

Recette pour 2

Description

Un étagé de bonheur.

L'astuce du chef

Il est fortement recommandé de manger ce divin dessert avec un café, thé ou un grand verre de lait, cela aidera à diluer la grande quantité d'amour incluse dans cette recette.

Ingrédients

Le Sablé graham

- 3 Cuil. à soupe Beurre fondu
- 1 Tasse(s) Poudre biscuits graham
- 1 Pincée(s) Sel

Caramel au beurre salé

- 0.75 Tasse(s) Sucre
- 0.25 Tasse(s) Beurre
- 0.66 Tasse(s) Crème 35% à cuisson
- 2 Pincée(s) Fleur de sel
- 1 Feuille(s) Gélatine

Chocolat

- 0.75 Tasse(s) Chocolat au lait

Préparation

- Temps de préparation **50 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

À préparer avant le cours

Ingrédients

Assurez-vous que tous vos ingrédients sont mesurés et sortis.

Matériels

1 moule carré ou rectangulaire, papier parchemin, une petite casserole, 2 ou 3 culs de poule, 1 fouet, 1 Maryse, 1 couteau de chef.

Sablé graham

Ajouter votre beurre fondu à votre poudre de biscuits Graham, mélangez bien à l'aide d'une fourchette, ajoutez une pincée de sel. Étalez ensuite ce mélange dans le fond de votre moule préalablement graissé et couvert de papier parchemin.

Pressez bien votre mélange au fond du moule de façon à couvrir l'entièreté du fond, ensuite pressez

et égalisez. Cuire au four à 400F pour 5 minutes. Réservez au frigo.

Caramel au beurre salé

Commencez par faire tremper votre feuille de gélatine dans un bassin d'eau froide pour 10 minutes. Dans votre petite casserole, versez une petite quantité du sucre au fond et commencez à le cuire à feu moyen, dès qu'il commence à se dissoudre, rajouter du sucre encore une fois, petit à petit. Après avoir verser toute la quantité de sucre, cuisez le en caramel, on veut obtenir une couleur légèrement doré. Lorsque cette coloration est obtenue, ajouter votre beurre et fouettez gentiment. Lorsque le beurre est fondu, ajoutez votre crème chaude ou tiède et fouettez avec amour à légère ébullition pour au moins une minute. Retirez du feu et ajoutez votre gélatine bien essorée et incorporez la tranquillement en fouettant. Laissez tiédir sur le comptoir et ensuite au frigo pour 30 minutes.

Couverture de chocolat au lait

Faites fondre votre chocolat tranquillement dans un bain-marie, ensuite retirez le de la source de chaleur.

Montage

Lorsque votre sablé Graham est bien froid, versez votre caramel au beurre salé tiède dessus, égalisez et remettez au frigo pour 10 minutes. Pendant ce temps faites fondre votre chocolat et versez le légèrement, une fine couche, sur le caramel au beurre salé qui ce sera légèrement solidifié. Remettez le tout au frigo pour une heure et ensuite vous allez pouvoir démouler votre Splendide le et couper en petits carrés.

Bon appétit!