

Petits lapins choco-noisettes et caramel

Deux choix de garnitures pour ces adorables petits lapins... Plutôt chocolat-noisettes, caramel au beurre salé ou les deux ?

environ 30 pièces    Moyen   up to 80 Min.



Ingrédients:

Matériel:

papier cuisson
emporte-pièce (en forme de lapin, poule, oeuf...)

Pour la pâte:

300 gr. de farine de blé
0,5 c. à c. de Levure Chimique Dr.Oetker
70 gr. de sucre
1 sachet de Sucre Vanillé Dr.Oetker
1 oeuf
160 gr. de beurre pommade (mou)

Pour la garniture 1:

100 gr. de pâte à tartiner (ou de chocolat pralinoise)

Pour la garniture 2:

50 gr. de beurre
2 c. à s. de miel
7 c. à s. de crème fraîche liquide
0,5 gr. de fleur de sel

Pour le glaçage:

150 gr. de chocolat noir de couverture
2 c. à c. d'huile

1 Préparation de la pâte:

Dans un récipient (ou la cuve de votre robot), mélangez la levure à la farine tamisée. Ajoutez les autres ingrédients, puis travaillez (crochets pétrisseurs) d'abord à vitesse lente, puis rapide jusqu'à obtention d'une pâte.

2 Divisez la pâte en deux portions, puis enveloppez-les dans du film et placez au frais au min. 30 min.

3 Tapissez la plaque d'une feuille de papier cuisson. Préchauffez le four.

Four électrique : 180 °C

Four à chaleur tournante : 160 °C

4 Sur un plan de travail légèrement fariné, abaissez la première portion de pâte sur une épaisseur d'env. 3 mm. À l'emporte-pièce, découpez un nombre pair de formes de votre choix.

5 Placez les formes sur la plaque et faites cuire chaque fournée :

Position de la grille : Milieu

- 6 Sortez les sablés du four, glissez-les sur une grille, puis laissez refroidir. Procédez la même manière avec la seconde portion de pâte.
- 7 **Préparation des garnitures:**
Selon le choix, faites fondre votre chocolat pralinoise au bain-marie à feu doux. Laissez tiédir. Garnissez la moitié des sablés avec le chocolat fondu ou la pâte tartiner puis assemblez. Laissez prendre.
- 8 Dans une petite casserole, placez le beurre, le miel, la crème et la fleur de sel. Faites chauffer à feu doux et laissez frémir env. 3-5 min. jusqu'à ce que le caramel prenne une couleur ambrée. Laissez tiédir.
- 9 Etalez un peu de caramel sur la moitié des sablés, laissez reposer puis assemblez. Laissez prendre (pendant l'assemblage, vous pouvez poser la casserole au-dessus d'un bain-marie pour éviter qu'il ne durcisse).
- 10 Une fois les sablés assemblés et lorsque la garniture commence à figer, faites fondre le chocolat noir avec l'huile au bain-marie à feu doux. Trempez les extrémités dans le chocolat fondu. Décorez avec des perles ou des motifs en sucre selon vos goûts. Disposez sur une grille et laissez prendre.

Conseils

- Vous pourrez conserver les biscuits une semaine dans une boîte hermétique.