

# Carrés gourmands aux Cacahuètes

## *façon Millionnaire Shortbread*



### **Pour 20 carrés (moule carrés de 18 X 18 cm ou 20 X 20 cm)**

**Préparation** : 40 minutes

**Cuisson** : Biscuit (12 minutes dans le moule de 20 cm et 16 minutes dans le moule de 18 cm) ; Caramel (8 minutes à 10 minutes) ; Glaçage chocolat (10 minutes)

#### **Biscuit sablé** :

- 120 g de beurre salé à température ambiante
- 40 g de sucre glace
- 130 g de farine
- 20 g de poudre d'amandes

#### **Garniture caramel** :

- 1 boîte de lait concentré sucré (297 g)
  - 60 g de beurre salé (cacahuètes non salées)
- ou
- 60 g de beurre doux (cacahuètes salées)
  - 1 c à soupe rase de miel ou glucose
  - 70 de cacahuètes salées ou non salées

#### **Glaçage chocolat** :

- 150 g de chocolat

Préchauffez le four à 170° C (150° C pour moi).

Préparez le biscuit sablé : Mélangez le beurre mou et le sucre glace à l'aide d'une spatule.

Ajoutez la poudre d'amandes.

Incorporez progressivement la farine tamisée jusqu'à obtenir une préparation lisse.

Au thermomix : Placez le beurre et le sucre glace et faites 3 pulsions turbo.

Ajoutez la poudre d'amandes et la farine et mélangez **10 secondes/vitesse 4** puis **10 secondes/vitesse 2/fonction sens inverse**.

Répartissez la pâte dans un moule carré en vous aidant de la paume de votre main. *Si votre moule n'est pas en silicone, tapissez-le de papier sulfurisé.*

Piquez la pâte à l'aide d'une fourchette. Laissez reposer au réfrigérateur 15 minutes pour stabiliser la pâte (étape facultative si vous êtes pressée).

Glissez au four pour 16 minutes pour un moule de 18 x 18 cm et 12 minutes pour un moule 20 x 20 cm. *Plus le moule est grand plus la cuisson est rapide. Attention, les temps de cuisson que je vous donne sont indicatifs et dépendent du four de chacun. Restez bien prêt de votre four les dernières minutes.*

Laissez refroidir dans le moule.

Broyez grossièrement les cacahuètes avec la technique de votre choix. *Je me sers de mon rouleau à pâtisserie, efficace et rapide.*

Préparez la garniture caramel : Versez le lait concentré sucré dans une casserole.

Ajoutez le miel ou le glucose et le beurre. Faites chauffer sur feu moyen en mélangeant souvent.

Il faut compter minimum 8 minutes pour obtenir une préparation épaisse avec un changement de couleur. *Il faut pousser la cuisson un peu plus pour obtenir une bien caraméliser la préparation.*

Ajoutez les cacahuètes.

Versez la garniture sur le biscuit sablé et égalisez à l'aide d'une spatule.

Laissez refroidir dans un endroit frais, hors réfrigérateur c'est mieux.

La garniture doit être ferme mais pas dure.

Préparez le glaçage au chocolat : Hachez le chocolat à l'aide d'un couteau. Placez 100 g de ce chocolat dans un cul de poule placé dans un bain-marie.

Quand le chocolat est fondu, ajoutez l'es 50 g restant hors du feu. Placez de nouveau dans le bain-marie 1 minute.

Versez le chocolat fondu sur la garniture en basculant le moule dans tous les sens pour bien le répartir. *Évitez la spatule qui laissera des traces sur le chocolat.*

Laissez refroidir et réservez dans un endroit frais (une pièce non chauffée). *Au pire au réfrigérateur. Le chocolat doit être bien durci pour découper des carrés.*

Le découpage : il faut se munir d'un grand couteau, d'eau chaude et de sopalin ou torchon.

Découpez une première fois en bande, à chaque bande, trempez votre lame de couteau dans l'eau chaude et essuyez-là, cela va éviter de fissurer le chocolat qui est fragile. Pensez aussi à nettoyer votre couteau à chaque découpe.

Vous pouvez conserver ces petits carrés facilement 1 semaine dans un endroit frais. J'ai la chance d'avoir un sous-sol où il fait suffisamment froid pour conserver ce genre de mignardises.

Privilégiez une boîte en fer pour la conservation.