

# Biscuits Sablés Caramel

## Ingrédients

250 g. farine  
1 cc rase de sel  
1 pointe de couteau de bicarbonate  
1 œuf  
150 g. sucre brun ou blanc  
0.5 dl. eau  
120 g. beurre  
Gros sel



## Recette

- 1- Préparer un caramel avec le sucre et l'eau, laisser tiédir
- 2- Ajouter le beurre dans le caramel et bien mélanger
- 3- Dans un grand bol, mélanger la farine, le sel et le bicarbonate. Incorporer l'œuf bien mélangé dans la farine jusqu'à former des petits grumeaux
- 4- Incorporer le caramel dans la farine et bien mélanger. Ajouter un peu de farine si la masse est trop molle ou grasse. Laisser reposer 1 heure
- 5- Préchauffer le four à 180° chaleur tournante
- 6- Confectionner un ou deux rouleaux de 2,5 cm de diamètre, l'emballer dans un film cellophane et laisser au congélateur 1 heure puis couper des tranches d'1 cm., les placer sur du papier sulfurisé sur une plaque, lisser les surfaces au doigt et un peu d'eau et « saupoudrer » légèrement de gros sel

ou

Faire des petites boulettes avec 2 cuillères à café et les mains et les écraser toutes pareil en les plaçant en rangées sur du papier sulfurisé sur une plaque, lisser les surfaces au doigt et un peu d'eau et « saupoudrer » légèrement de gros sel

- 7- Enfourner 15 minutes



Bon appétit !

Michel Divorne, Novembre 2017