

SABLÉ AU CARAMEL ET FIGUES



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée d'ail noir 325g



Tapenade de figues 325g

INGRÉDIENTS

12 

- 1 boîte de lait concentré
- 200 g de chocolat au lait
- 180 g de farine fermentant
- 120 g de beurre (beurre pour la pâte)
- 60 g de beurre (beurre pour le caramel)
- 50 g de sucre cristallisé
- 50 g de sucre en poudre brun clair
- 50 g de tapenade de figues Bresc
- 5 g de purée d'ail noir Bresc

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Bien mélanger le sucre cristallisé et 120 g de beurre jusqu'à consistance aérienne. Verser la farine dans ce mélange beurre-sucre et brasser jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Répartir cette pâte sur un plat graissé et enfourner 20 minutes à 180 °C. Faire fondre 60 g de beurre dans une casserole et ajouter le lait, le sucre en poudre brun clair et la purée d'ail noir. Porter à ébullition et laisser mijoter 10 minutes, jusqu'à caramélisation et épaississement. Incorporer la tapenade de figues dans la sauce caramellisée et verser ce mélange sur le fond refroidi, laisser prendre. Faire fondre le chocolat au bain-marie et le verser sur le caramel froid. Laisser durcir le chocolat et couper le sablé en pointes.