

Préparation : 20 min

Cuisson : 12 min

Matériel : Plaque Demarle à petits fours (48 empreintes), ou moules à mini tartelettes

Pour 48 krunchys, il vous faudra :

- 12 g de farine
- 90 g de beurre froid
- 70 g de sucre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 2 jaunes d'œufs
- 100 g de caramel au beurre salé
- 250 g de chocolat noir
- quelques noisettes



Préchauffer le four à 180°C.

Dans le bol du robot pétrisseur (ou à la main), mélanger le farine, le sucre, la levure, le beurre en morceaux jusqu'à obtenir une consistance sableuse. Ajouter ensuite les jaunes d'œufs et mélanger jusqu'à obtenir une boule de pâte homogène.

Remplir chaque empreinte avec une petite quantité de pâte et appuyer dessus pour bien en garnir le fond. Enfourner pour 10 à 12 minutes.

Dès la sortie du four, appuyer sur les petits fours pour les dégonfler légèrement, avec une cuillère à melon par exemple. Laisser complètement refroidir. Ne pas démouler.

Garnir chaque petit four avec un peu de caramel au beurre salé.

Décortiquer les noisettes. Les faire torréfier dans une poêle en remuant sans cesse pendant quelques minutes. Les hacher grossièrement au couteau.

Faire fondre le chocolat au bain marie. Recouvrir les tartelettes avec le chocolat fondu. Déposer sur chacune quelques morceaux de noisettes.

Réserver au frais, et démouler une fois pris.

