

Les KRUMCHYS de CHRISTOPHE MICHALAK

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Pour 48 krumchys

Préparation 20 min

Cuisson 12 min

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

INGRÉDIENTS

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

RÉALISATION

Préchauffer le four à 180°C.

Dans le bol du robot pétrisseur (ou à la main), mélanger la farine, 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 (temps pour le moule 48 empreintes Demarle; pour des moules à tartelettes plus grands, augmenter un peu le temps de cuisson).

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.