

Cookies sablés caramel au sel de Guérande
Pour 12 cookies



1. COOKIES

500 g de **Cookies ancel**
200 g de beurre pommade
3 g de fleur de sel de Guérande
20 g de **Pâte aromatique de Caramel Sébalcé**
80 g de jaunes d'œufs

Mélanger tous les ingrédients au batteur, à l'aide de la feuille jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures avant utilisation.

Étaler la pâte sur 5 mm d'épaisseur puis, à l'emporte-pièce, détailler des cookies de 10 cm de Ø. Déposer les cookies sur une plaque recouverte de papier cuisson, dans des cercles à tartelettes 10 cm de Ø préalablement graissés à l'**Agent de démoulage Ouragan ancel**.

2. CRÉMEUX CARAMEL AU SEL DE GUÉRANDE

50 g de **Crémeux Caramel au Sel de Guérande ancel**

3. **MONTAGE & FINITION**

Déposer des pépites de chocolat sur les cookies puis les cuire environ 20 minutes à 150°C. Après refroidissement, strier le dessus des cookies de crémeux caramel au sel de Guérande puis déposer des pop-corn.