



DESSERTS

Bouchées au chocolat, caramel salé et beurre de noix

 30 min  20 min  18 portions

INGRÉDIENTS

POUR LE CAMEL AU BEURRE SALÉ

1/4 tasse d'eau

1 tasse de sucre blanc

1/4 tasse de beurre salé

1/2 tasse de crème à cuisson 35 %, chaude

POUR LA GARNITURE AU BEURRE DE NOIX

1/3 tasse de beurre de noix, au choix (arachide, noisette, etc.)

1 pincée généreuse de sel

2 tasses de pistoles de chocolat noir 70 %

Fleur de sel, pour saupoudrer (facultatif)

PRÉPARATION

- 1 Dans une casserole, verser l'eau, puis le sucre. Chauffer la casserole à feu moyen en mélangeant pour dissoudre le sucre.
- 2 Cuire à feu moyen-élevé jusqu'à l'obtention d'un caramel d'une couleur légèrement ambrée. Retirer la casserole du feu, ajouter le beurre et la crème chaude en filet, en remuant. Attention aux éclaboussures ! Bien mélanger pour obtenir un caramel lisse. Laisser refroidir à température ambiante, pendant environ 2 heures.
- 3 Recouvrir 18 moules à muffins de caissettes en papier (ou utiliser un moule à muffins en silicone).
- 4 Faire fondre le chocolat au bain-marie ou dans un bol au four à micro-ondes à puissance moyenne, par intervalles de 30 secondes.
- 5 Remplir le fond de chaque moule d'environ 8 ml (1/2 c. à soupe) de chocolat fondu. Réfrigérer une dizaine de minutes pour que le chocolat durcisse.
- 6 Dans un petit bol, mélanger le beurre de noix et le sel. Diviser la garniture de beurre de noix sur le chocolat durci, puis ajouter 5 ml (1 c. à thé) de caramel sur le dessus.
- 7 Recouvrir de chocolat fondu. Parsemer de quelques cristaux de fleur de sel, si désiré. Réfrigérer une trentaine de minutes pour que le chocolat durcisse.

SUGGESTION

- **Il vous restera un peu de caramel. Servez-le sur de la crème glacée, des crêpes, des gaufres, etc.**