

**Les Krumchy du Chef Michalak**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/11/les-krumchy-du-chef-michalak-p1210005-r.jpg) **Pour 30 petites bouchées**

[**Le caramel au beurre salé**](https://recettes.de/caramel-au-beurre-sale) **:  
- 100 g de sucre en poudre**  
**- 65 g de** [**crème liquide**](https://recettes.de/creme-liquide)  
**- 25 g de** [**beurre ½ sel**](https://recettes.de/beurre-1-2-sel)  
Couper le beurre en petits dés.  
Faire chauffer la crème jusqu'à ébullition.  
Faire chauffer le tiers du sucre dans une petite casserole jusqu'à ce qu'il commence à caraméliser.  
Ajouter un autre tiers et attendre qu'il soit fondu pour ajouter le reste du sucre.  
Lorsque le caramel a une jolie couleur ambrée, le retirer du feu et  
verser avec précaution la crème bouillante sans cesser de remuer.  
Remettre à chauffer et remuer sans cesse jusqu'à ce que la crème soit lisse  
et tout le caramel fondu.  
Retirer de la chaleur, ajouter le beurre et remuer pour le laisser fondre.  
Réserver et laisser tiédir en remuant de temps en temps.

### ****La**** [pâte sablée](https://recettes.de/pate-sablee) ****: - 90 g de beurre doux pommade**** ****- 70 g de sucre en poudre**** ****- ¼ de càc de**** [vanille](https://recettes.de/vanille) ****en poudre**** ****- 2 jaunes d'œufs**** ****- 120 g de farine**** ****- 1càc de levure chimique**** ****- ¼ de càc de**** [fleur de sel](https://recettes.de/fleur-de-sel)

**2 plaques de 15 empreintes à mini-muffins**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Sortir le beurre à l'avance pour qu'il soit mou.  
Travailler les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Ajouter le beurre bien mou et continuer à fouetter pour obtenir une crème lisse.  
Ajouter la farine, la levure et la fleur de sel et mélanger rapidement à la spatule.  
On obtient une pâte molle.  
Déposer dans chaque empreinte une boule de pâte de 10 g environ (à peu près ½ cuillerée à soupe).  
Tasser avec le dos d'une petite cuillère ou avec un poussoir à foncer.  
Enfourner pour 10 minutes.  
Dès la sortie du four, appuyer sur chaque empreinte avec le poussoir à foncer (1)  
pour former une petite tartelette.  
Remettre 2 minutes dans le four pour que la pâte soit bien croustillante.  
Sortir les plaques mais ne pas démouler les biscuits.  
Déposer dans chaque tartelette une demi-cuillerée de caramel pour bien napper tout le fond.  
Réserver au frais.

### ****La finition : - 50 g de**** [noisettes](https://recettes.de/noisette) ****- 230 g de**** [chocolat de couverture au lait](https://recettes.de/chocolat-au-lait)

Torréfier rapidement les noisettes pendant quelques minutes dans une poêle à sec.  
Les concasser grossièrement.  
Faire fondre le chocolat au micro-ondes par petites séquences de 30 secondes puissance maxi  
en remuant entre chaque séquence. (**2**)  
Couler une cuillerée de chocolat fondu dans chaque empreinte pour bien recouvrir toute la tartelette.  
Taper la plaque sur le plan de travail pour bien égaliser le chocolat.  
Répartir les noisettes concassées.  
Mettre les empreintes au frais avant de les démouler.  
Les déguster à température ambiante.