**Ice gems biscuits chocolat**

[Une image contenant dessert, Goût sucré, Snack, nourriture

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/01/ice-gems-biscuits-chocolat-p1090598.jpg-r-copy.jpg) **Pour 99 biscuits**   
  
Commencer par préparer la [**Sauce caramel au beurre salé**](https://croquantfondantgourmand.com/sauce-caramel-au-beurre-sale/).

**La ganache chocolat-caramel :  
- 185 g de** [**sauce au caramel**](https://recettes.de/caramel-beurre-sale)  
**- 200 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **noir**

Réchauffer quelques seconde le caramel s'il a figé.  
Faire fondre le chocolat au micro-ondes par petites séquences.  
Mélanger soigneusement le caramel et le chocolat fondu.  
Couvrir et laisser refroidir à température ambiante pendant la préparation des biscuits.

**Les sablés au chocolat :  
- 175 g de farine**  
**- 30 g de Maïzena ®**  
**- 45 g de cacao amer**  
**- ½ càc de fleur de sel**  
**- 100 g de sucre**  
**- 1 càs d'huile neutre**  
**- 120 g de beurre froid**  
**- 1 càc d'extrait de vanille**  
**- 1 œuf**

**Plaques du four tapissées de papier cuisson  
1 emporte-pièces de 2,5 cm de** Ø  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Mélanger dans le bol du robot la farine, la Maïzena, le sucre, le cacao et la fleur de sel.  
Incorporer le beurre coupé en parcelles et travailler rapidement pour "sabler" la préparation.  
Ajouter l'huile, la vanille et l'œuf et travailler rapidement pour ramasser tous les ingrédients.  
Faire une boule de pâte à la main.  
Abaisser la pâte au rouleau sur 4 mm d'épaisseur.  
Découper les biscuits avec l'emporte-pièce et les déposer sur la plaque.  
Enfourner pour 10 minutes (les bords sont fermes mais le centre encore légèrement mou).  
Faire glisser la feuille sur le plan de travail et laisser refroidir.

**La finition :**

Mettre la ganache (pas trop ferme) dans une poche à douille.  
Déposer un petit toupet sur chaque biscuit.  
Faire prendre 1 heure au froid.  
Lorsque la ganache a bien durci, emballer les biscuits dans une boîte en métal.  
Les biscuits se conservent une bonne quinzaine de jours.