

Biscuits CocoChino à l'érable



(Donne 18 à 20 biscuits sandwichs)

Caramel au beurre d'érable et sel de mer

- 1/2 tasse (125 ml) sucre
- 3 c. à soupe (45 ml) beurre non salé (température ambiante, coupé en 3 tranches)
- 1/4 tasse (60 ml) crème 35 % (température ambiante)
- 1/3 tasse (90 ml) beurre d'érable
- 1 c. à thé (5 ml) extrait de vanille pure
- 1/2 c. à thé (2 ml) Gros sel de mer Windsor®



Garniture au chocolat blanc et fromage à la crème

- 1/2 tasse (125 g/4 oz) fromage à la crème ferme (température ambiante, coupé en cubes de 1,5 po/4 cm)
- 100 g (3,5 oz) chocolat blanc (haché finement)
- 2 c. à thé (10 ml) café espresso moulu
- 2 c. à soupe (30 ml) crème 35 %
- 1 c. à thé (5 ml) extrait de vanille pure
- 1/4 c. à thé (1 ml) Gros sel de mer Windsor

Mélange à biscuits

- 2 c. à soupe (30 ml) fécule de maïs
- 2 c. à thé (10 ml) espresso instantané en poudre
- 1/2 c. à thé (2 ml) Gros sel de mer Windsor
- 1 tasse (250 ml) lait 2 % (température ambiante)
- 1/3 tasse (90 ml) beurre d'érable
- 1 c. à thé (5 ml) extrait de vanille pure
- 2 tasses (500 ml) noix de coco râpée non sucrée

Garniture

- Gros sel de mer Windsor



Biscuits CocoChino à l'érable



Préparation

Préparer le caramel :

1. Dans une petite casserole, faire fondre le sucre à feu moyen en remuant constamment pendant 5 minutes, jusqu'à ce qu'il soit bien doré et dégage un arôme caramélisé.
2. Retirer du feu ; ajouter rapidement le beurre, un morceau à la fois. Mélanger sans arrêt (le mélange va mousser).
3. Ajouter la crème, remettre à feu doux et laisser mijoter 2 minutes.
4. Incorporer le beurre d'érable, cuire encore 2 minutes.
5. Retirer du feu, ajouter la vanille et le sel.
6. Verser dans un contenant résistant à la chaleur. Si non utilisé le jour même, réfrigérer.

Préparer la garniture :

1. Déposer un bol résistant à la chaleur sur une petite casserole d'eau frémissante.
2. Y mettre le fromage à la crème, le chocolat et le café espresso moulu. Remuer jusqu'à ce que le mélange soit fondu et lisse.
3. Retirer du feu, incorporer la crème, la vanille et le sel. Laisser refroidir.
4. Réfrigérer dans un contenant hermétique.

Préparer le mélange à biscuits :

1. Dans une casserole, fouetter la fécule de maïs, l'espresso instantané en poudre, le sel et le lait.
2. Chauffer à feu doux ; ajouter le beurre d'érable et fouetter de 3 à 5 minutes, jusqu'à épaississement.
3. Retirer du feu et incorporer la vanille.
4. Verser le mélange chaud sur la noix de coco dans un bol. Bien mélanger, puis laisser reposer 5 à 10 minutes.
5. Étendre le mélange sur une plaque recouverte de papier parchemin à environ 0,25 po/0,5 cm d'épaisseur. Réfrigérer 30 minutes.

Finition :

1. Préchauffer le four à 325°F (163°C). Découper la pâte refroidie en 36 à 40 cercles à l'aide d'un emporte-pièce de 2 po /5 cm. Réutiliser les découpes au besoin. Disposer sur une plaque tapissée de papier parchemin.
2. Cuire 15 minutes, tourner la plaque, puis poursuivre la cuisson 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que les bords soient dorés. Déposer la plaque sur une grille et refroidir complètement.
3. Ramener la garniture à température ambiante. Retourner la moitié des biscuits et y déposer la garniture avec une poche à douille. Recouvrir avec les biscuits restants et presser doucement. Réfrigérer 15 à 30 minutes.
4. Une fois les biscuits sandwiches bien fermes, tremper la moitié de chaque biscuit dans le caramel. Retirer l'excédent et déposer sur une plaque tapissée de papier parchemin. Réfrigérer 1 heure. Conserver dans un contenant hermétique avec du papier parchemin et conserver au réfrigérateur.
5. Saupoudrer de Gros sel de mer Windsor avant de servir.

