



Pour le sablé :

3/4 tasse (180 g) de beurre à température ambiante

1/2 tasse (100 g) de sucre

1 1/2 tasse (225 g) de farine

1 pincée de sel

Caramel à l'érable :

1 boîte de lait concentré sucré à l'érable

1/4 tasse (60 g) de beurre

2 c. à soupe de Golden Syrup (ou de sirop de maïs)

2 pincée de fleur de sel

1 c. à café d'extrait de vanille

Glaçage au chocolat

8 oz (240 g) de chocolat mi-sucré, haché

Le sablé

Préchauffer le four à 350 F (180 C).

Chemiser de papier parchemin un moule carré de 8 po (20 cm), en le faisant déborder de chaque côté.

Dans le bol du batteur sur socle, muni du fouet plat, crémér le beurre avec le sucre.

Ajouter la farine et le sel, et battre à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange soit uniformément combiné et ait la texture de sable grossier.

Versez le mélange dans le moule préparé et pressez fermement pour former une couche uniforme. Cuire jusqu'à ce que le dessus soit sec et brun doré clair, de 30 à 35 minutes. Transférer sur une grille pour refroidir.

Caramel à l'érable:

Dans une casserole moyenne, combinez le lait concentré à l'érable, le beurre, le Golden Syrup et la fleur de sel.

Cuire le mélange à feu moyen, en remuant constamment avec une spatule, jusqu'à ce qu'il ait épaissi et qu'il soit passé d'une couleur jaune laiteuse à une couleur caramel, de 10 à 20 minutes (ou 225 F /107 C sur le thermomètre à bonbon)

Ajuster la chaleur du rond si nécessaire pour empêcher le fond de brûler.

Incorporer l'extrait de vanille. Versez immédiatement le caramel sur le sablé et étalez-le en couche uniforme.

Glaçage au chocolat :

Au micro-ondes ou au bain-marie, fondre le chocolat en l'écrasant, en remuant souvent.

Étendre le chocolat fondu en couche uniforme sur le caramel. Refroidissez jusqu'à ce que le chocolat soit pris, environ 30 minutes.

Couper en barres, de la grandeur de votre choix.