

# Etoiles à la crème de caramel au beurre salé

Inspirée d'une recette d'étoiles à la confiture parue dans le dernier hors série de SAVEURS, j'ai la même base pour le biscuit puis je me suis amusée à le décliner de plusieurs façons, plus ou moins réussies, de jolies fleurs à la confiture, des sapins à la pralinoise (pas les meilleurs) et ces étoiles fourrées à la crème de caramel au beurre salé...

---

Composition  
pour un trentaine d'étoiles

250 g de farine  
150 g de beurre ramolli  
80 g de sucre semoule  
1 oeuf  
1/2 c. à café de cannelle en poudre  
Crème de caramel au beurre salé

---

Ustensiles : 1 balance, 1 saladier, 1 batteur électrique, 1 spatule, 1 plaque allant au four, 1 rouleau à pâtisserie, 1 grille, 2 cuillères à café, emporte pièce en forme d'étoile

---



Couper le beurre en dés et le mélanger dans un saladier avec le sucre, à l'aide d'un batteur électrique, pendant environ 2 minutes.

Ajouter l'oeuf entier, la farine et la cannelle tamisées. Mélanger à l'aide d'une spatule sans trop travailler la pâte.

Recouvrir le saladier d'un film fraîcheur et placer au réfrigérateur pour 3 heures minimum.

Sortir la pâte du réfrigérateur une demie heure avant de la travailler.

Préchauffer le four à 180° C.

Fariner le plan de travail et le rouleau à pâtisserie. Etaler la pâte et la découper à l'aide de l'emporte pièce en forme d'étoile. Les placer sur une plaque à pâtisserie et enfourner pour une dizaine de minutes.

Laisser refroidir les biscuits sur une grille.

Puis déposer 1/4 de cuillère à café sur une étoile et la recouvrir d'une deuxième étoile.

Voilà c'est prêt et ça peut être dégusté tout de suite !!!!!