

Le Millionaire Shortbread



Pour 8 à 10 gourmands

Préparation : 45 min - Cuisson : 20 min - Réfrigération : 40 min minimum

Ingrédients :

***Pour le biscuit :**

- 110 g de beurre mou, coupé en dés
- 115g de farine
- 25g de sucre glace

***Pour le caramel :**

- 50g de beurre doux
- 50g de sucre en poudre
- 50g de sirop d'érable ou de golden syrup
- 1 boîte de lait concentré sucré

***Pour le Topping au chocolat :**

- 150g de chocolat au lait
- 50g de beurre doux

Ustensiles spécifiques : un cadre rectangulaire (le mien fait 23.6 cm x 16.2 cm), du papier sulfurisé, un mixeur, type blender et une casserole !

Réalisation :

***Pour le biscuit :**

- Préchauffer le four à 160°C.
- Beurrer le moule et tapisser de papier sulfurisé.
- Tamiser la farine et le sucre glace.
- Verser dans un robot électrique avec le beurre coupé en dés puis mixer rapidement quelques secondes jusqu'à ce que de gros morceaux de pâte se forment.
- Travailler la pâte à la main pour former une boule lisse, puis l'étaler pour en garnir le rectangle.
- Faire cuire 20 min jusqu'à ce que le biscuit soit légèrement doré, puis laisser refroidir.

***Pour le caramel :**

- Dans une casserole, faire chauffer tous les ingrédients à feu moyen, tout en remuant jusqu'à ce que le beurre et le sucre aient complètement fondu.
- Poursuivre la cuisson à feu doux tout en remuant pendant 7 min, jusqu'à l'obtention d'un caramel blond foncé.
- Verser sur le biscuit refroidi.
- Lisser afin d'obtenir une surface uniforme puis mettre au frais jusqu'à ce que le caramel soit dur.

***Pour le Topping au chocolat :**

- Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.
- Laisser refroidir pendant 5 min, puis verser sur la couche de caramel.
- Mettre au frais 10 à 15 min pour faire durcir le chocolat.
- Le découper en carrés pour servir, à l'aide d'un couteau trempé dans l'eau chaude.

Bon appétit !!