

# Millionnaires shortbread

Pour 14 Lounges

Préparation : 20 min – Cuisson : 30 min

## Ingrédients :

### **\*Pour le biscuit :**

- 100 g de beurre demi-sel
- 80 g de sucre
- 1 jaune d'œuf
- 150 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique

### **\*Pour le caramel :**

- 250 g de sucre
- 100 g de crème liquide
- 150 g de beurre demi-sel

### **\*Pour le chocolat :**

- 250 g de chocolat au lait
- 50 g de beurre demi-sel



Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, une spatule coudée, une casserole, un fouet, une spatule haute température, un moule de 14 Lounges et une plaque aluminium perforée.

## Réalisation :

### **\*Pour le biscuit :**

- Préchauffer le four à 170°C et poser le moule Lounges sur la plaque alu perforée.
- Dans un cul-de-poule, mélanger tous les ingrédients du bout des doigts jusqu'à former une pâte friable.
- Répartir la pâte dans les empreintes et aplatir à la spatule coudée en tassant.
- Enfourner +/- 20 min puis laisser refroidir complètement en les laissant dans les moules.

### **\*Pour le caramel :**

- Mettre le sucre dans une grande casserole et faire chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le sucre soit caramélisé.
- Eteindre le feu puis ajouter la crème et mélanger vivement au fouet. Attention aux projections. Si nécessaire refaire chauffer pour "liquéfier" le caramel.
- Ajouter le beurre et lisser hors du feu à l'aide d'une spatule haute température.
- Verser le caramel sur les biscuits.
- Tapoter le moule pour que la surface du caramel se lisse. Laisser refroidir.

### **\*Pour le chocolat :**

- Dans une casserole, faire fondre le chocolat et le beurre.
- Verser le mélange sur le caramel. Tapoter le moule pour lisser.
- Laisser refroidir complètement avant de démouler.

Bon appétit !



### **Moule 14 Lounges**

Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

**Isabelle CHEVRIER – 06.63.17.37.22**

Votre conseillère culinaire Guy Demarle