



Millionnaire's Shortbread



Les ingrédients



Pour le biscuit Shortbread :

- 120 gr de beurre pommade (mou)
- 60 gr de sucre
- 180 gr de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

Pour le caramel (toffee) :

- 120 gr de beurre
- 120 gr de sucre
- 400 gr de lait concentré sucré
- 2 cuillères à soupe de sirop d'érable (*ou golden sirup ou encore du miel ou de mélasse*) ou bien un mélange

Pour le nappage au chocolat :

- 200 gr de chocolat noir /au lait ou blanc
- un peu de crème liquide



La préparation



- *Préparation du biscuit :*

Préchauffer le four à 170°.

Mélanger le beurre et le sucre de façon à obtenir une crème.

Il faut battre environ 5 minutes.

Ajouter la farine et la levure et mélanger jusqu'à ce que l'appareil soit regroupé.

La texture paraît très légère et très friable.

Poser la pâte au fond d'un moule beurré et fariné. (*Ou en ayant mis du papier cuisson au fond.*)

L'astuce pour étaler la pâte, c'est de poser un film alimentaire dessus et d'aplatir avec le rouleau. Comme ça, la pâte ne collera pas au rouleau.

Mais comme j'ai un cadre pâtissier, je réalise mon biscuit dedans, et je l'étale à l'aide de ma paume de main.

L'épaisseur du biscuit doit être plus ou moins d'un centimètre. Piquer la pâte à la fourchette.

Et hop, au four ! Au bout de 20 à 30 minutes, votre sablé sera légèrement doré et il sera temps de le sortir du four.

- *Le toffee :*

Mettre tout les ingrédients (*beurre, sucre, lait concentré et sirop*) dans une casserole sur feu doux, et on tourne jusqu'à ce que tout soit fondu. Il ne faut pas cesser de remuer pour éviter que le toffee ne brûle. Mettre le feu un peu plus fort pour porter le mélange à ébullition, et on tourne sans s'arrêter pour que ça n'accroche pas, pendant au moins 5 minutes.

Le toffee sera prêt quand il nappera la cuillère et qu'il se détachera facilement des parois de la casserole.

Verser le mélange sur le sablé (*toujours dans le moule ou le cadre*), et faire pivoter le moule pour égaliser le "toffee". Il faut faire vite car le toffee se fige assez rapidement!

- *Le nappage au chocolat :*

Lorsque le toffee est bien figé, faire fondre le chocolat (*bain marie ou micro onde*), ajouter une à deux cuillères e crème liquide et versez-le dessus.

Étaler le chocolat sur toute la surface du shortbread.

Laisser refroidir le chocolat à température ambiante et une fois durci, mettre au frigo.

Démouler et découper des petits carrés ou des fines bandes. Le chocolat aura tendance à craquer et à se fissurer mais n'ai pas encore trouver la solution pour faire des jolis petits carrés bien net.

<http://macacaronsalachartreuse.com/>

