



Sablés du millionnaire (millionaire's shortbread)



Ingrédients :

Le biscuit

120 g de beurre ramolli demi-sel
180 g de farine
½ cc de bicarbonate (ou levure chimique)
60 de sucre

Le caramel

120 g de sucre, 120 g de beurre, 1
boîte de lait concentré sucré,
2 cuillerées à soupe de Golden
Syrup (que vous pouvez remplacer
par du miel ou de sirop d'érable).

Pour la couverture chocolat

200 g de chocolat noir (au moins
60% de cacao)

Recette

A réaliser dans cet ordre :

Biscuit : mélangez le beurre ramolli, la farine et le sucre avec les doigts. Garnissez un moule rectangulaire ou carré préalablement recouvert de papier sulfurisé de cette pâte (attention elle s'effrite) donc il suffit de répartir cette préparation uniformément au fond du plat. Piquez avec une fourchette et mettez à cuire à four chaud (180°) pendant 30 mn. Sortez et laissez refroidir.

Pour le caramel : Mélangez tout les ingrédients dans une casserole et portez à ébullition sans cessez de remuer énergiquement (au fouet). Attention lorsque l'ébullition commence le caramel a tendance à accrocher, baissez un peu la température et faites cuire jusqu'à ce que la préparation de détache des parois. Ensuite, versez très rapidement (car il se solidifie très vite) et uniformément sur la couche de biscuit. Laissez refroidir.

Pour la couverture au chocolat : Faites fondre le chocolat au bain marie et lorsqu'il est totalement fondu le verser sur le caramel.

Placez dans un endroit frais (cela peut-être le réfrigérateur) pendant quelques heures.

Pour que les millionaire's Shortbread soient encore plus savoureux, sortez-les du réfrigérateur une heure avant de les déguster, ils n'en seront que plus moelleux et fondants.

Coupez en petits carrés (avec un couteau qui coupe bien) et savourez !