

Millionnaire Shortbread



8 personnes



60 minutes



Facile

Ingrédients

Pour le biscuit :

- 180 g de farine
- 120 g de beurre demi-sel
- 60 g de sucre
- 1 jaune d'œuf
- 1 c à c de levure chimique
- 1 pincée de sel

Pour le caramel :

- 100 g de sucre
- 100 g de beurre demi-sel
- 2 pincées de fleur de sel
- 400 g de lait concentré sucré
- 2 c à s de sirop d'érable

Pour le glaçage au chocolat :

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

Préparation

Préchauffez le four à 180°C. Mettez dans un saladier le sucre, la farine, la levure chimique, le sel et le beurre. Pétrissez du bout des doigts. Rajoutez un jaune d'œuf et continuez à pétrir. Ne travaillez pas trop la pâte, elle ne doit pas être élastique. Étalez votre pâte avec la main sur une plaque recouverte de papier cuisson et dans un moule carré. Faites cuire au four 20-25 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

En attendant, mettez du sucre dans une casserole et faites chauffer sans y toucher. Une fois que le caramel est bien foncé, rajoutez le beurre, le lait concentré sucré et le sirop d'érable, puis mélangez au fouet. Rajoutez enfin une pincée de sel. Laissez refroidir.

Une fois que le biscuit est également refroidi, laissez-le dans son moule et versez le caramel par dessus et étalez bien. Mettez au frigo pendant 30 minutes.

Dans un saladier, mettez le chocolat et le beurre, puis faites fondre au bain-marie. Versez le tout sur le caramel qui est maintenant figé et étalez. Laissez refroidir pendant 2 heures au réfrigérateur puis servez en petites parts.