

MILLIONNAIRE'S SHORTBREAD SABLÉS AU CARAMEL ET CHOCOLAT

Recette par **Chococframboise**

Le millionnaire's shortbread (ou le sablé du millionnaire), est une gourmandise écossaise composée d'une couche de sablé appelé shortbread, d'une deuxième couche de caramel (mou) et d'une troisième couche de chocolat croquant. Dans la recette originale, le caramel est composé de Golden Syrup (un sirop de sucre roux) mais il est tout à fait possible de le remplacer par du sirop d'érable ou du miel comme ici. Ce biscuit qui ressemble beaucoup au Twix est une vraie petite merveille. A déguster en petits carrés pendant une pause café ou au goûter !

Temps de préparation : **20 min** Temps de cuisson : **20 min**
Temps d'attente : **30 min**

Ingrédients (8 personnes)

Le sablé :

- 120g de beurre demi-sel mou
- 50g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- ~~180g de farine~~ **180g farine**

Le caramel :

- 120g de beurre demi-sel
- 120g de ~~sucre~~ **sucre**
- ~~2 c à s miel reneux~~ **2 c à s miel reneux**
- 400g de lait concentré sucré (boîte)

Le nappage de chocolat :

- 200g de chocolat noir

Préparation

ETAPE 1

Préchauffer le four à 175°C.

ETAPE 2

Battre le beurre mou avec les sucres, incorporer la farine et former une boule de pâte. Recouvrir un moule carré de papier sulfurisé et garnir le moule de pâte. Piquer la pâte à la fourchette. Mettre au four pendant 25min.

Le sablé doit être doré. A la sortie du four laisser refroidir

ETAPE 3

Dans une casserole, faire fondre le beurre, le sucre, le miel et le lait concentré sucré tout en mélangeant. Le caramel doit s'épaissir et colorer légèrement au bout de 5 min. Le verser sur le sablé. Laisser refroidir pendant 30 min minimum.

le caramel doit épaissir et colorer

ETAPE 4

Faire fondre le chocolat noir au bain-marie. Verser le chocolat fondu sur le caramel et mettre au réfrigérateur. Avant de déguster, couper des petits carrés à l'aide d'un couteau dont la lame aura été passée sous l'eau chaude !