

Millionaire shortbread



Voilà longtemps que cette belle gourmandise me faisait envie, alors pour abrégé cette envie terrible j'ai confectionné cette merveille, cette tuerie que se mange sans faim ! Ces petites bouchées sont vraiment délicieuses, on les mange en croquant dedans ou en partageant le biscuit du caramel-chocolat qu'on garde pour la fin. C'est vraiment simple, rapide à préparer, il n'y a que le temps d'attente qui est un peu dure mais ça en vaut la peine.

Pour 20 à 24 bouchées

Ingrédients:

150g de farine

1c. à café de levure chimique

1 pincée de sel

125g de beurre ramolli

50g de sucre en poudre

250g de chocolat noir

4 carrés de chocolat blanc

Pour le caramel:

125g de beurre

100g de sucre en poudre

2c. à soupe de sirop d'érable

40cl de lait concentré sucré

Préparation:

Préparez le biscuit:

Préchauffez le four à 170°C (th.5-6). Tapissez un plat carré ou rectangulaire de papier sulfurisé.

Tamisez ensemble la farine, la levure et le sel au-dessus d'un petit saladier.

Dans un grand saladier, travaillez le beurre avec le sucre à l'aide d'un fouet, jusqu'à obtention d'un mélange onctueux. Incorporez les ingrédients tamisés.

Versez la préparation dans le plat. Mettez au four et laissez cuire de 10 à 15min, jusqu'à ce que la surface soit dorée.

Préparez le caramel:

Mettez le beurre dans une casserole avec le sucre, le sirop d'érable, le lait concentré. Laissez fondre le beurre à feu doux en remuant sans cesse. Portez à ébullition et laissez bouillir pendant 5min. Retirez du feu et laissez tiédir.

Versez le caramel uniformément sur le biscuit. Cassez le chocolat noir en morceaux dans un bol, et faites fondre au-dessus d'un bain-marie. Mélangez doucement le chocolat fondu, puis versez-le régulièrement sur le caramel. Faites fondre le chocolat blanc et décorez sur la surface du chocolat noir.

Laissez durcir pendant 1H à 1H30 dans le congélateur. Découpez en part rectangulaire ou carré.

Conservez les bouchées au frigo.