

Recette des millionnaires Shortbread pour un moule carré de 21X21 :

Shortbread :

- 60g de sucre
- 120g de beurre salé
- 180g de farine

Caramel :

- 150g de vergeoise blonde
- 25g de miel
- 175g de beurre
- 1 boîte de lait concentré sucré (397g)
- 1/4 de cuillère à café de sel
- 200g de chocolat au lait tempéré (ou non mais c'est plus joli...!)

Préchauffer le four à 180°C.

Mettre le beurre salé mou et le sucre dans un bol.

Bien mélanger pour obtenir une sorte de crème
Ajouter la farine.

Bien mélanger et ramener la pâte en boule sans travailler la pâte de façon excessive.

Mettre la boule dans un moule de 21X21cm garni de papier sulfurisé.
Étaler uniformément à la main puis avec le dos d'une cuillère à soupe.

Mettre au four pendant 25 minutes. Pour les Shortbread nature, je laisse la pâte assez blanche, mais ici je préfère la colorer légèrement. Elle doit donc être dorée sur le dessus.

Préparer le caramel en mettant le sucre de canne blond (un sucre très mou ou vergeoise blonde), le sel et le beurre dans une casserole.

Ajouter le miel.

Mettre sur feu doux et porter à ébullition. Laisser bouillir 3-4 minutes.

Ajouter la boîte de lait concentré sucré.

Bien mélanger et laisser **8-10 minutes à partir de l'ébullition** sur feu doux tout en mélangeant constamment.
Verser le caramel sur la pâte cuite.

Laisser refroidir totalement puis mettre au frais deux heures avant de mettre le chocolat.

Fondre le chocolat au bain-marie ou micro-onde.

Verser le chocolat tempéré sur le caramel.

Bien répartir le chocolat, soit à la spatule pour avoir des petites vagues sur le dessus ou en remuant le moule pour avoir une surface lisse.

Quand le chocolat commence à prendre mais qu'il n'est pas encore dur (dix minutes après avoir versé), couper avec une lame bien tranchante en 16 parts.

Conserver en boîte hermétique. Ces millionnaires Shortbread doivent absolument être mis hors de vue de toute personne saine d'esprit...