



Mes shortbread millionnaires

Recette pour 6 à 12 personnes. Préparation : 25 min. Cuisson : 40 min.

Ingrédients

Sucre en poudre : 50 g
Beurre salé : 100 g
Farine : 150 g
Beurre salé : 175 g
Cassonade : 175 g
Lait concentré sucré : 397 g
Chocolat de couverture Caramelia : 200 g

Sucre irisé pour le décor

Matériel

un carré à pâtisserie de 20 cm
une balance ménagère
une plaque à pâtisserie
du papier sulfurisé
une casserole
un thermomètre de cuisson
un batteur sur socle avec feuille



Réalisation

1. Fouetter à la feuille du robot (le K) le sucre et le beurre salé mou jusqu'à obtenir une crème, puis ajouter la farine. Former une boule de cette pâte et préchauffer le four à 175°C.
2. Sur la plaque à pâtisserie, poser une feuille de papier sulfurisé, la fariner et étaler la pâte au rouleau le plus régulièrement possible aux dimensions du cadre en inox. Placer le cadre comme un emporte-pièce.
- si vous placez le cadre en premier, il sera difficile d'étaler la pâte et il faudra procéder avec la main, ce qui risque d'être moins régulier qu'au rouleau -
3. Enfourner le fond de biscuit pour 25 minutes. Puis laisser refroidir au moins 2 heures en conservant la plaque à pâtisserie et le cadre en inox.
4. Dans la casserole, placer le beurre salé en parcelles, la cassonade et le lait concentré sucré. Laisser chauffer à petits bouillons en cessant pas de remuer, durant 5 à 10 minutes, jusqu'à ce que la préparation soit épaisse et davantage brune.
5. Retirer du feu, bien lisser et en napper le fond biscuité refroidi. Laisser refroidir, par exemple sur le bord d'une fenêtre, durant au moins une heure.
6. Faire fondre le chocolat au bain-marie ou à feu doux. Le tempérer avant d'en napper la surface au caramel. Laisser le tout à nouveau refroidir, à température ambiante obligatoirement cette fois.
- le froid sur le chocolat a le tort de le faire blanchir -
7. Une fois le gâteau prêt et refroidi, prendre un couteau à grande lame, le passer sous l'eau chaude pour couper sans trace des petits rectangles individuels.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com