

Millionaire's Shortbread

par Cecilecooks



Réalisation : 40 minutes (hors temps de cuisson et de repos)

Repos : 2 heures (toffee) + 10-20 min (chocolat)

Cuisson : 20-30 minutes (biscuit) +10-15 minutes (toffee)

Quantité : 8 Millionaire's Shortbread

Ingrédients

Pour le sablé Shortbread

180 gr de farine

120 gr de beurre demi-sel mou

60 gr de sucre

Pour le toffee (sorte de caramel)

400 gr de lait concentré sucré

125 gr de cassonade

125 gr de beurre doux

2 c. à s. de miel d'accacia, de Golden Syrup ou de sirop d'érable

1 pincée de sel

Pour la finition

200 gr de chocolat noir ou lait

facultatif : chocolat blanc, noix de pécan, etc.

Procédé

Le sablé Shortbread

1 - Préchauffer le four à 170°C. Chemiser de papier cuisson un cadre carré d'environ 20 cm par 20 cm. A défaut, on peut utiliser un plat à gratin par exemple.

2 - Mélanger le beurre et le sucre jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Ajouter la farine et mélanger.

Attention : le mélange est à réaliser à la feuille (si utilisation d'un robot pâtissier) ou au fouet (si le mélange est réalisé à la main).

3 - Étaler la boule de pâte obtenue, morceau par morceau au fond du moule. Piquer la pâte à la fourchette. Enfourner à 170°C pour environ 30 minutes. Réserver à température ambiante.

Le toffee

4 - Faire fondre le beurre, la cassonade, le sel et le miel dans une casserole. Cuire à feu doux pendant environ 5 minutes en remuant constamment avec une cuillère en bois.

Attention : le mélange accroche et brule vite !

5 - Ajouter le lait concentré sucré et porter à nouveau à ébullition. Poursuivre la cuisson à feu doux pendant environ 10 minutes en remuant constamment avec une cuillère en bois et ce jusqu'à ce que le toffee devienne plus épais et se colore légèrement.

6 - Verser le toffee sur le biscuit. Réserver d'abord à température ambiante pendant une trentaine de minutes puis au réfrigérateur jusqu'à ce que le caramel soit pris.

Le montage final

7 - Faire fondre le chocolat noir/lait au bain-marie. Lorsqu'il est parfaitement fondu et lisse, le verser sur le caramel pris. Tapoter légèrement le cadre pour aider le chocolat à se répartir en une épaisseur uniforme et lisse. Réserver à température ambiante.

Attention : à cette étape, on peut choisir de déposer quelques noix de pécan sur le dessus ou encore de réaliser des marbrures avec un peu de chocolat blanc fondu.

Attention : pour l'étape suivante, il est très important que le chocolat ne soit pas dur...sans quoi la découpe s'annonce très compliquée avec le caramel risquant de filer sur tous les côtés !

8 - Quand le chocolat commence à se solidifier mais n'est pas tout à fait encore pris, couper le grand cadre en 8 rectangles égaux avec un couteau à la lame lisse et bien tranchante. Au besoin, chauffer la lame du couteau pour aider la découpe.

9 - Conserver au réfrigérateur dans une boîte hermétique.



Coup de fouet

- Il existe une autre version dans l'esprit d'un Millionnaire's Shortbread sur le blog, et la recette est ***ici***
- ***barre choco-caramel, un peu comme des Twix.***