

Four vapeur combiné – Four multifonctions  
Temps de préparation : 25 min  
Temps de cuisson : 20 min  
Temps de repos / 2 heures

## MILLIONAIRE SHORTBREAD

Pour 6 personnes



### Panier de courses

#### Pour le Biscuit

250g de farine T45  
75g de sucre cristal  
175g de beurre  
1 pincée de fleur de sel

#### Pour le Caramel

100g de beurre demi-sel  
200g de sucre  
1 cuillère à soupe de miel  
40cl de crème liquide  
½ gousse de vanille

#### Pour la finition

200 g de chocolat au lait

### Matériel

Rouleau à pâtisserie  
Fouet  
Balance de cuisine  
Moule rectangulaire  
Papier sulfurisé  
Casserole à fond épais

### Déroulé de la recette

Préparation du sablé :

Dans un cul de poule placer le beurre pommade<sup>1</sup> avec la farine et le sucre, avec les doigts sabler<sup>2</sup> le mélange jusqu'à obtention d'un crumble.

Continuer à travailler en pétrissant pour obtenir une boule de pâte uniforme.

Réserver au frais pendant 1 heure.

Avec un rouleau, abaisser<sup>3</sup> cette pâte sablée entre deux feuilles de papier sulfurisé sur 1 cm d'épaisseur.

Placer la pâte dans un moule à tarte rectangulaire et glisser au four pour la cuisson : Cuisson intensive à 170°C pendant 22 minutes.

Préparation du caramel :

Dans une casserole à fond épais, placer le sucre et le miel en cuisson à feux moyen.

Dans une autre casserole chauffer la crème liquide avec la demi-gousse de vanille.

Lorsque le sucre arrive au caramel, ajouter le beurre et mélanger.

Ajouter la crème bouillante en deux fois.

Laisser mijoter une minute.

Montage du biscuit :

Verser le caramel sur le sablé et le lisser avec une spatule ou le dos d'une cuillère.

Placer au frais.

Placer le chocolat au lait dans un cul de poule filmé de façon étanche et faire fondre au four vapeur à 60 degrés – ou à défaut au bain-marie.

Lorsque le chocolat est fondu, le mélanger à la marise et le couler sur le caramel.

Placer au froid ½ heure pour figer le chocolat avant de démouler et de découper en portions.

## Le petit lexique

<sup>1</sup>*Beurre pommade* : beurre à température ambiante à consistance molle.

<sup>2</sup>*Sabler* : mélanger du bout des doigts (ou au robot muni de l'outil feuille) la farine et le beurre de façon à obtenir un aspect de sable. Cette technique permet d'enrober la farine d'une fine couche de matière grasse et favorisera le craquant de votre biscuit. Le beurre ne doit être ni trop dur ni trop mou.

<sup>3</sup>*Abaisser* : étaler une pâte au rouleau à pâtisserie.

## Astuces du chef

Pour un caramel réussi, passez l'intérieur de votre casserole au vinaigre avec un papier essuie tout. Ne mélangez pas votre caramel, si des endroits sont en ébullition avant que le sucre ne soit fondu ajoutez une goutte d'eau du bout des doigts.