

Sablés du millionnaire

Temps de préparation : 60 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 10 personnes) :

Pour la couche de biscuit sablés:

- 120 g de beurre mou demi-sel (ou doux + une pincée de sel)
- 180 g de farine
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate (ou levure)
- 45 g de sucre fin

Pour le toffee:

- 100 g de sucre
- 100 g de beurre
- 1 boîte de lait concentré sucré (397g)
- 2 cuillères à soupe de Golden syrup (que vous pouvez remplacer par du miel ou du sirop d'érable)

Pour la couche de chocolat:

- 200 g de chocolat au lait ou noir

Pour la couche de biscuit sablée :

Amalgamez le beurre mou, la farine, le bicarbonate et le sucre, de sorte à ce que vous obteniez une sorte de chapelure, et formez une boule.

Garnissez-en un moule carré ou rectangulaire recouvert de papier sulfurisé en remplissant au fur et à mesure avec la pâte car elle ne s'étale pas au rouleau.

En fait il faut l'étaler directement dans le moule avec la paume de la main. Piquez avec une fourchette.

Mettez à cuire à four chaud(200°C - thermostat 7) pendant 30 minutes environ. Surveillez tout de même la cuisson, il faut que le biscuit soit à peine doré.

Pour le toffee :

Dans une casserole, mettez tous les ingrédients et remuez. Une fois à ébullition, ne cessez pas de remuez pour ne pas que votre toffee attrape.

Une fois qu'il se détache des parois, coupez le feu et nappez en immédiatement la couche de biscuit. Ne tardez pas, car il se fige très vite !

Pour la couche de chocolat :

Mettez le chocolat à fondre au micro-ondes ou au bain-marie. Une fois ce dernier devenu liquide, nappez en le toffee. Laissez le tout refroidir plusieurs heures au frigo.

Ensuite avec un couteau bien aiguisé, coupez en petits carrés, et dégustez.