Millionnaire shortbread

Pour 6-8 parts
Temps de préparation : 25 min
Repos : 2H
Cuisson : 35 min

Ingrédients :

Le biscuit :

30 gr de sucre blond
100 gr de beurre demi-sel ramolli
1 gousse de vanille
180 gr de farine

Le fudge :

30 gr de sucre blond
25 gr de miel
150 gr de beurre demi-sel
1 boite de lait concentré sucré *(397G)*

La couche chocolat :

200 gr de chocolat noir ou au lait

Ustensile: 1 cadre en inox de 20cm de côté ou 15x20cm

- Préchauffez le four à 180°. Fendez la gousse de vanille en 2 puis grattez-la et mélangez les graines avec le sucre et la farine. Incorporez le beurre et travaillez l'ensemble du bout des doigts pour obtenir une pâte sablée.
- Placez le cadre en inox sur un fond plat couvert de papier cuisson. Répartissez la pâte sablée en la tassant dans le fond du cadre. Enfournez pour 25 min jusqu'à ce que le biscuit soit blond.
- Pendant ce temps, mélangez le sucre, le miel et le beurre salé. Placez le tout dans une casserole puis faites caraméliser. Lorsque l'ensemble est bien coloré, ajoutez le lait concentré sucré puis laissez cuire à petits bouillons pendant 10 min
- Versez cette préparation dans le moule sur le biscuit puis laissez refroidir complètement pendant au moins 1H.
- Lorsque le caramel est bien dur, faites fondre le chocolat en morceaux au bain-marie puis versez-le sur le fudge. Lissez-le avec une spatule et laissez refroidir jusqu'à ce que le chocolat soit figé.
- Coupez en bandes avant de déguster.

Si recette x 1,5 ne pas multiplier la partie fudge