


## Chocolate and caramel shortbread ou Millionnaire – Gâteau Ecossais *milliardaire*

Dessert

Végétarien

Facile : 

Bon marché : 



Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

ingrédients (pour 15 pièces) :

Pour la base (le shortbread) :

- 175 g de farine
- 115 g de beurre doux
- 50 g de sucre en poudre

Pour le "caramel" (la seconde couche) :

- 50 g de beurre doux
- ~~400 g~~ environ soit une boîte de lait concentré sucré *175 g lait concentré sucré*
- ~~50 g~~ de sucre en poudre *100 g lait concentré non sucré*  
*→ 10 g sucre*

Pour le "chocolate" (la troisième couche) :

- 100 g de chocolat au lait *ou noir*

Préparation de la recette :

- 1 - La première couche : le shortbread

- Pré-chauffer le four à 180°C



- Faire fondre le beurre

- Mélanger, dans un saladier la farine et le beurre.

- Ajouter le sucre en poudre.

- Bien mélanger pour faire une pâte homogène.

- Étaler la pâte dans un moule rectangulaire de 28x18 cm. Bien étendre la pâte avec les doigts jusque dans les coins.

- Cuire 25 à 30 min à 180°C jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

- Sortir du four et réserver.

## 2 - Le "caramel"

- Mettre dans une casserole, le lait concentré sucré, le sucre et le beurre.

- En remuant constamment amener le mélange à ébullition et cuire pendant environ 5 min. Le mélange doit alors se colorer et devenir élastique.

- Verser alors le mélange sur la première couche (le shortbread).

- Bien laisser refroidir ces deux couches).

### 3 - La dernière couche, le "chocolate"

- Dans une casserole, mettre le chocolat au lait coupé en morceaux et le faire fondre à feu doux (on peut éventuellement ajouter une cuillère à soupe de crème liquide).

- Verser le chocolat sur les deux couches précédentes.

Quand tout est bien froid, couper en carrés de 5 ou 6 cm environ avec un couteau bien aiguisé que l'on peut passer sous l'eau chaude.



Recette proposée par Jocelyn21