

Shortbread



Pour 48 shortbreads

Ingrédients :

Pour la pâte à shortbread :

- 60 g de sucre
- 120 g de beurre
- 180 g de farine

Pour le caramel :

- 150 g de vergeoise blonde
- 25 g de miel
- 175 g de beurre
- 1 boîte de lait concentré sucré (397 g)
- ¼ de cuillère à café de sel
- 200 g de chocolat au lait



Préchauffez votre four à 180°C.

Mettez le beurre salé mou et le sucre dans un bol. Mélangez pour obtenir une sorte de crème (avec la feuille, le « k » si vous avez un robot !). Ajoutez la farine. Mélangez et ramenez la pâte en boule sans travailler de façon excessive.



Mettez la boule dans un moule de 21 x 21 cm garni de papier sulfurisé. Etalez uniformément à la main puis avec le dos d'une cuillère à soupe pour avoir une couche de pâte bien régulière. Mettez au four pendant 25 minutes. La pâte doit être dorée sur le dessus.



Préparez le caramel en mettant la vergeoise, le sel, le miel et le beurre dans une casserole. Mettez sur feu doux et portez à ébullition. Laissez bouillir 3-4 minutes.



Ajoutez la boîte de lait concentré sucré. Mélangez bien puis laissez cuire 8-10 minutes à partir de l'ébullition sur feu doux tout en mélangeant constamment.



Versez le caramel sur la pâte cuite, toujours dans le moule carré. Laissez refroidir totalement puis mettez 2 heures au frais.



Mettez le chocolat à fondre au bain-marie ou au four à micro-ondes. Versez le chocolat sur le caramel. Répartissez-le bien, soit en utilisant une spatule pour avoir de petites vagues sur le dessus ou en remuant le moule pour avoir une surface lisse.



Quand le chocolat commence à prendre mais qu'il n'est pas encore dur (10 minutes après versement), coupez 48 parts avec une lame bien coupante trempée dans de l'eau chaude.



Conservez en boîte hermétique.