

Sablés du milliardaire



Ingrédients :

175 g de farine
125 g de beurre, coupé en petits dés
50 g de sucre roux, tamisé
pour la couche supérieure :
50 g de beurre
50 g de sucre roux
400 g de lait concentré non sucré
150 g de chocolat au lait

Préparation :

Beurrer un moule de 23 cm de côté.

Tamiser la farine au-dessus d'une jatte et incorporer le beurre avec les doigts pour obtenir une consistance de fine chapelure. Former une pâte solide en ajoutant le sucre.

Abaisser à la main la pâte dans le moule et la piquer à la fourchette.

Cuire au four préchauffé à 190°C (th.6/7), 20 minutes. Le dessus doit être légèrement doré. Laisser refroidir dans le moule.

Pour faire la couche supérieure, mettre le beurre, le sucre et le lait condensé dans une casserole et faire cuire à feu doux, sans cesser de remuer, jusqu'à ébullition.

Baisser le feu et laisser cuire plusieurs minutes (pour moi une vingtaine). Le caramel doit être légèrement doré, épais, et se détacher des bords de la casserole. Verser la préparation obtenue sur la base sablée et laisser refroidir.

Quand la couche de caramel est dure, faire fondre le chocolat au lait au bain-marie. Étaler le chocolat fondu par-dessus le caramel dur et laisser durcir à température ambiante avant de couper le sablé en carrés ou en petits rectangles.