

Millionnaire

(d'après la recette de 750gr)



Pour la pâte sablée

- 180g de farine
- 120g de beurre
- 50g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé (facultatif)
- 1 demi sachet de levure

Pour le caramel

- 1 boîte de lait concentré sucré (environ 400g)
- 120g de beurre demi sel
- 100g de sucre
- 1 bonne c à s de miel

Glaçage

- 200g de chocolat noir

1. Étape 1 :

Préchauffez le four à 170°C.

Pour la pâte sablée, travaillez à la main le beurre et le sucre. Mélangez bien. Ajoutez la farine tamisée et la levure. Mélangez de nouveau jusqu'à ce que vous parveniez à former facilement une boule avec la pâte.

Puis étalez-la dans un moule en silicone (de forme carrée de 22cm). Tassez-la avec le dos d'une c à s de façon à ce qu'elle soit peu épaisse et piquez-la avec une fourchette. Enfourez pour 25-30 min. Le biscuit doit à peine dorer.

2. Étape 2 :

Dans une casserole, mélangez à feu doux le beurre, le miel et le sucre. Ajoutez, tout en mélangeant doucement, le lait concentré.

Laissez fondre le mélange. Lorsque celui-ci devient homogène, laissez bouillir 5 min tout en continuant de remuer (le caramel ne doit pas brûler au fond).

La préparation va s'épaissir.

Versez-la ensuite sur la pâte sablée et réservez à température ambiante.

3. Étape 3 :

Dans une casserole, à feu doux, faites fondre vos tablettes de chocolat puis versez-le sur la crème au caramel. Laissez le moule refroidir puis placez-le au frigo pour plusieurs heures (l'idéal étant de le faire la veille car il sera encore meilleur !).

Coupez-le ensuite en petits carrés et savourez.