

Billionaire's Shortbread

by Muriel Revelant

PASTRY SHOW JUNIOR



Ingrédients

Pour le shortbread :

- 160g farine
- 150g beurre doux
pommade 40g sucre
roux
- 2gr de sel

Pour le caramel mou :

- 200g lait concentré sucré
- 130g beurre demi-sel
- 100g sucre
- 20g miel
- 1 gousse de vanille

Pour la ganache au deux chocolats :

- 80g de chocolat Millot (ou un autre
chocolat noir)
- 20g de chocolat Andoa Lacté (ou un autre
chocolat blanc)
- 150g de crème 35%MG
- 5g de miel

Étapes

1. Au robot ou à la main, mélanger tous les ingrédients du shortbread jusqu'à obtenir une pâte sablée amalgamée. Tasser cette pâte au fond du moule avec les mains. Bien lisser. Enfourner à four chaud, 20 min. La pâte doit être légèrement dorée. Défourner et laisser tiédir dans le moule.
2. Pour le caramel, mettre dans une casserole le lait concentré sucré, le sucre, le miel, et le beurre demi-sel. Gratter une gousse de vanille et mettre dans la casserole les grains. Chauffer à feu moyen. Remuer à la maryse sans s'arrêter et laisser bouillir 5-7min. Verser sur le shortbread et faire refroidir 1h au frigo.

À vos
tabliers les
p'tits
chefs !

La suite des étapes :

3. Quand le caramel a bien durci, préparer la ganache.
Dans un récipient haut, faire fondre les deux chocolats au micro-ondes. Faire chauffer la crème et le miel dans une casserole. A ébullition, verser sur le chocolat en 3 fois en mixant au mixeur plongeant à chaque fois.
4. Couler la ganache sur le caramel refroidi.
Faire fondre le chocolat blanc au micro-ondes. Couler en filet sur la ganache et faire des décors avec un cure-dent.
5. Idéalement laisser prendre 4h au frigo, mais 1h suffit à durcir la ganache.
6. Démouler et découper en carrés avec un grand couteau légèrement réchauffé sous l'eau chaude.

Déguster.

Conservation

Se conserve à température ambiante 3 jours à couvert ou au frigo.



**À vos
tabliers les
p'tits
chefs !**

