

Sablés du millionnaire

80 g de beurre mou

40 g de sucre en poudre

100 g de farine

Battre le beurre et le sucre pour obtenir un mélange mousseux. Ajouter peu à peu la farine, avec une pincée de sel.

Etaler la pâte dans le moule recouvert de papier sulfurisé en pressant bien.

Cuire à 150° pendant 10 à 15 minutes. La surface doit être dorée mais pas brune ...

Laisser refroidir complètement.

80 g de beurre

80 g de sucre en poudre

1 bonne cuillère à soupe de sirop d'érable ou de miel liquide

1,5 cuillère à soupe de lait concentré sucré

Mettre tous les ingrédients dans une casserole et faire fondre à feu doux en tournant sans interruption. Laisser ensuite frémir, en tournant toujours, jusqu'à une couleur caramel clair.

Verser sur le sablé

Laisser refroidir complètement.

Faire fondre 100 g de chocolat et l'étaler en une couche fine sur le caramel bien froid.

Laisser refroidir lentement à température ambiante.

Proportions pour un moule carré de 22 cm de côté. À faire de préférence la veille.