

Recette du shortbread *de Séverine*

Pour le biscuit:

- 180g de farine
- 120 g de beurre demi-sel
- 60 g de sucre
- 1 jaune d'oeuf
- 1 cuillère à café de levure chimique

Pour le caramel:

- 100 g de sucre
- 100 g de beurre demi-sel
- 2 pincées de fleur de sel
- 400 g de lait concentré sucré
- 2 cuillère à soupe de sirop d'érable

Pour le glaçage au chocolat:

- 250 g de chocolat au lait
- 50 g de beurre demi-sel



Etapes :

Faites le biscuit :

1. Préchauffez votre four à 170°C.
2. Pour faire le biscuit qui sera la base de vos shortbread, mélangez le beurre ramolli, le sucre, un jaune d'oeuf, la farine puis la levure jusqu'à l'obtention d'un mélange « granuleux ».
3. Étalez votre préparation dans un moule rectangulaire ou carré assez large et lissez la bien.
4. Enfournez pendant environ 30 mn, jusqu'à ce que le biscuit soit bien doré.
5. Laissez-le refroidir, sans le démouler.

Faites le caramel :

6. Dans la casserole, à feu vif, versez le sucre et laissez le fondre jusqu'à l'obtention d'un caramel.
7. Baissez légèrement le feu puis ajoutez le beurre en morceaux et mélangez bien avec une spatule.
8. Ensuite, à feu doux, ajoutez le sirop d'érable, le lait concentré et 2 pincées de fleur de sel : laissez votre caramel s'épaissir pendant 5 à 10 mn en mélangeant bien.

9. Versez le caramel par-dessus le biscuit et réservez au réfrigérateur pendant 30 mn.

Faites le chocolat :

10. Au bain-marie, faites fondre le beurre en morceaux et le chocolat découpé en petits carrés.
11. Mélangez bien le tout et versez-le sur le caramel. Lissez-le bien.
12. Réservez à nouveau au réfrigérateur jusqu'à ce que le chocolat durcisse bien.

13. Découpez vos shortbread en petits carrés de la taille de votre choix.
14. Pensez à les conserver au réfrigérateur (enfin, si il en reste 😊)