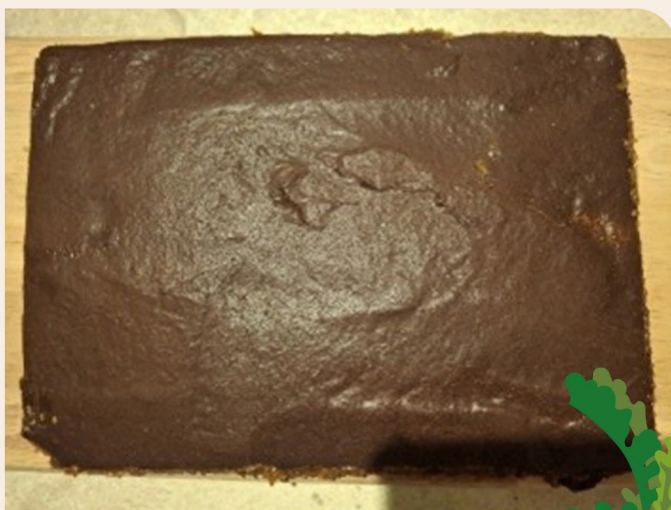


Le Millionnaire du Nord



de Timotey
de Nortkerque



Ingrédients :

Pour le biscuit :

200gr de farine
150gr de beurre ramolli
60gr de sucre glace
1 pincée de fleur de sel

Pour le glaçage :

200g de chocolat au lait
50g de chocolat noir

Préparation : 40mn

Cuisson : 25mn

Repos : 4h20

Pour le caramel :

40cl de lait concentré sucré
1 gousse de vanille
130g de beurre
100g sucre de canne
1 belle pincée de fleur de sel
2 cuillères à soupe de chicorée
liquide

Le Millionnaire du Nord

de Timotey



La recette

- Préparez le biscuit : Dans un saladier travaillez le sucre glace avec le beurre à l'aide d'une spatule pour obtenir un mélange très onctueux. Ajoutez la farine et la fleur de sel, mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Formez une boule, aplatissez-la légèrement et enveloppez-la de film alimentaire. Placez la boule de pâte 1 heure au réfrigérateur. Sur le plan de travail fariné, abaissez la pâte et formez un grand rectangle de 5mn d'épaisseur. Déposez-le dans un plat carré pouvant aller au four. Piquez la pâte avec une fourchette et recouvrez-la de papier sulfurisé. Réservez 20 mn au frigo.
- Préchauffez le four à 180°C (th.6). Enfournerez la pâte et laissez cuire 25 minutes.
- Pendant ce temps préparez le caramel : Fendez la gousse de vanille dans la largeur et prélevez les graines à l'aide de la lame d'un couteau. Dans une casserole faites fondre le sucre à feu moyen jusqu'à ce qu'il caramélise. Ajoutez le beurre coupé en dés, le sel et les graines de vanille. Mélangez et ajoutez le lait concentré, laissez cuire 10mn. Versez le caramel chaud sur le gâteau cuit et laissez refroidir. Placez ensuite 1 heure au frigo.
- Réalisez le glaçage : Faites fondre le chocolat au lait au bain-marie ou au micro-onde et versez-le en fine couche sur le caramel. Une fois le chocolat au lait figé, faites fondre le chocolat noir et décorez la surface du gâteau de petits traits au chocolat noir. Laissez refroidir avant de couper.

Bonne dégustation !