



GATEAU MILLIONNAIRE



**Le matériel** : un cadre extensible de 20x20, 2 cartons 40x50 pour patrons, transferts mercoins, cutter.

**Décor transfert Mercoins** : 250g de chocolat Ivoire ou Opalys.

Tempérer le chocolat et l'étaler sur les transferts. Laisser cristalliser. Retirer le plastique au moment de la finition.

**Le biscuit shortbread** : 210g de beurre pommade (demi-sel), 80g de sucre glace, 265g de farine T55, 1g de fleur de sel.

Crémer pendant 5min le beurre pommade à la feuille dans le bol du robot ou au fouet dans un saladier jusqu'à ce qu'il devienne mousseux. Ajouter petit à petit le sucre glace et battre encore 2 min jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer la farine tamisée et le sel et battre à nouveau quelques instants pour avoir une pâte homogène. L'étaler et la mettre dans le cadre 37 x 25. Cuire 20 min à 165°.

**Le caramel mou à la vanille** : 340g de sucre, 200g de beurre demi-sel, 2g de fleur de sel, 6g de gélatine soit 3 feuilles, 330g de crème fleurette 35%MG, les graines d'une gousse de vanille. Hydrater la gélatine dans une grande quantité d'eau froide. Chauffer presque à ébullition la crème avec la gousse et les graines de vanille. Dans une autre casserole, faire un caramel à sec avec le sucre, quand il commence à avoir une belle couleur ambrée, ajouter le beurre en remuant avec un fouet, puis en 3 fois la crème chaude. Reporter le tout à ébullition et cuire à 117°. Hors du feu ajouter la gélatine essorée. Mixer pour lisser le tout. Verser dans le cadre sur le biscuit cuit. Surgeler (ou réserver au frais).

**Le caramel pour le coffre** : 100g d'eau, 200g de sucre.

Cuire l'eau et le sucre pour obtenir un caramel qui servira à assembler les éléments du coffre en nougatine.

**La nougatine** : 800g de fondant, 520g de glucose, 360g d'amandes hachées, 100g de pâte d'amande marron.

Couper des patrons de 20x15, 30x15, 30x30. Faire un caramel avec le fondant et le glucose, ajouter les amandes hachées. Étaler 2 nougatines de 20x15 puis 2 autres de 30x15. Coller les nougatines à l'aide

du caramel pour former un rectangle. Étaler une nougatine de 30x30 pour former le couvercle arrondi du coffre. Coller l'arrière du couvercle. Étaler la pâte d'amande et couper des bandes pour recouvrir les arêtes du coffre. Détailler une serrure et la poser sur l'avant du coffre.

**La finition** : découper le biscuit shortbread recouvert de caramel pour obtenir 12 rectangles -les mercoins- de 12x6 et poser dessus les décors chocolat blancs. Déposer 9 mercoins à l'intérieur du coffre et 3 à l'extérieur.

@la cuisine de Mercotte  
[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)