Chocolate squares



Recette très facile à préparer pour un véritable régal !

Ingrédients :

- 120 grammes de beurre
- 60 grammes de sucre
- 250 grammes de chocolat noir (2,5 tablettes)
- éventuellement, raisins secs, noix ou noisettes selon les préférences
- 300 grammes de biscuits secs
- 1 cuillerée de rhum

Mettre à fondre dans une casserole le beurre, le sucre et une partie du chocolat (100g) jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Préparation

- Ajouter selon le goût raisins secs, noix ou noisettes
- Ajouter le rhum
- Attendre que le mélange s'épaississe et colle un peu à la casserole
- Mettre les 300 g de biscuits secs dans un sac en plastique et les briser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie !
- Ajouter dans la casserole au mélange beurre, sucre, chocolat, les biscuits brisés et bien mélanger
- Verser le tout dans un plat carré ou rectangulaire beurré ou recouvert de papier sulfurisé (moule silicone idéal)
- Mettre au réfrigérateur et attendre que le mélange refroidisse complètement et durcisse
- Faire fondre le reste de chocolat (150 g) au bain-marie afin d'obtenir une pâte bien lisse

- Répandre le chocolat fondu sur le mélange refroidi en étalant régulièrement
- Remettre au réfrigérateur plusieurs heures, l'idéal étant de préparer la veille
- Découper ensuite en carrés d'environ 4 cm de côté et les disposer dans des petites barquettes papier pour soigner la présentation !



Crédit : Point KT