



CARRÉS AU CHOCOLAT BLANC ET GROSEILLES



Pour un moule carré de 20cm de côté beurré qui donnera un certain nombre de carrés, selon leur taille:

180g de chocolat blanc en pistoles ou cassés en morceaux
50 ml de lait
230 g de farine
½ sachet de levure
140g de sucre
2 œufs entiers
125 g de groseilles égrainées

Préchauffer le four à 160°.

Faire fondre le chocolat au bain marie avec le lait en remuant. Réserver.

Au batteur, mélanger le sucre et les oeufs jusqu'à ce que le mélange devienne pâle et crémeux. En continuant de battre à basse vitesse, ajouter le chocolat fondu et la vanille. Ajouter la farine tamisée avec la levure. Incorporer délicatement les groseilles. Verser dans le moule.

Cuire au four 30 à 40 minutes. Une lame de couteau doit ressortir sèche. Laisser refroidir dans le moule avant de démouler et de couper en carrés.