

Carrés gourmands à la châtaigne & au chocolat blanc



www.audalacuisine.com

✓ Ingrédients

(pour un plat rectangulaire) :

pour le biscuit :

- 120 g de farine de blé
- 60 g de farine de châtaigne
- 1 c. à café bombée de levure chimique
- 125 g de beurre demi-sel mou
- 30 g de sucre complet
- 30 g de sucre à la châtaigne

pour le caramel :

- 125 g de beurre
- 100 g de sucre
- 2 CS de miel
- 400 g de lait concentré sucré

pour le glaçage :

- 250 g de chocolat blanc
- 2 c. à soupe de pistaches concassées
- 1 carré de chocolat noir râpé



✓ Préparation :

Préchauffez le four à 180°.

Mélangez le beurre et les sucres au fouet. Ajouter les farines, la levure. Mélangez de nouveau.

Étalez la pâte dans un plat allant au four tapissé de papier sulfurisé, sur environ 1 cm d'épaisseur. Enfournez pour 20 à 25 minutes. Le biscuit doit être légèrement doré. Laissez refroidir.

Faites fondre à feu doux le beurre, le sucre, le miel et le lait concentré dans une petite casserole en mélangeant bien pour que cela n'attache pas au fond de la casserole.

Le mélange doit épaissir et prendre une belle couleur de caramel. Le caramel est prêt lorsqu'il se détache légèrement des bords de la casserole. Étalez le caramel sur le biscuit.

Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie et versez le sur le caramel. Décorez de chocolat noir râpé et de pistaches concassées. Placez au frais pour que le tout durcisse. Découpez ensuite en petit carré et dégustez !

www.audalacuisine.com