

# CARRES CHOCOLAT-AMANDES-VANILLE-CANNELLE & SON COULIS CHOCOLAT-CANNELLE

Pour 16 petits carrés

Préparation : 15 min

Cuisson : 20-25 min



*Gâteau :*

**200 g de chocolat noir**

**175 g de beurre salé**

**125 g de sucre blond de canne**

**100 g d'amandes entières grillées à sec + 16 amandes grillées à sec pour le décor**

**3 œufs**

**75 g de farine T65**

**4 pincées de cannelle en poudre**

**4 pincées de vanille en poudre**

*Coulis :*

**100 g de chocolat noir**

**1/2 cuillère à café de cannelle en poudre**

**10 cl d'eau**

- 1 Faire fondre le chocolat au bain marie. Lui ajouter ensuite le beurre coupé en morceaux, remuer et laisser fondre. Lisser à la spatule.
- 2 Préchauffer le four th 5 soit 150°C.
- 3 Mélanger la farine et les épices.
- 4 Dans un grand bol, travailler les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et gonfle. Y ajouter le mélange chocolat-beurre. Mélanger pour homogénéiser. Puis ajouter le contenu du bol farine + épices et les amandes hachées.
- 5 Beurrer un moule carré de 22 x 22cm environ (sauf s'il est en silicone). Y verser la pâte.
- 6 Faire cuire 20 à 25 min dans le four préchauffé à 150°C. Le biscuit doit rester moelleux au centre.
- 7 Préparer le coulis de chocolat-cannelle : dans une casserole, faire fondre le chocolat avec l'eau et la cannelle. Lisser.
- 8 Laisser refroidir puis couper en carrés. Coller une amande sur chaque carré avec un peu de coulis. Servir les carrés arrosés de coulis.

Variante : la recette propose de remplacer le coulis de chocolat épicé par une chantilly épicée à la cannelle et/ou à la vanille ... Pas mal non plus, non ?

PASSION ... GOURMANDISE !

<http://annellenor.canalblog.com>