

Carrés... ... choco cacahuète

Pour une soixantaine de carrés :

200 g de chocolat au lait

350 g de cacahuètes décortiquées non salées

3 CS de beurre ($\frac{1}{2}$ sel, ici)

4 CS de miel liquide (*pas trop fort*)



Glaçage : 150 g de chocolat blanc + 150 g de chocolat au lait

- Au bain-marie ou au micro-onde (*par touches de 30 sec, en vérifiant régulièrement, pour ne pas trop cuire le chocolat*), faire fondre 200 g de chocolat au lait pâtissier, avec le beurre. Bien mélanger jusqu'à obtenir une consistance lisse et brillante.
- Concasser grossièrement les cacahuètes (*à la main ou au mixeur, en gardant - ou pas - des morceaux plus ou moins gros, suivant le goût*). Les incorporer dans le chocolat fondu et bien mélanger, en ajoutant également le miel liquide.
- Chemiser un moule avec du film alimentaire (*plus facile au démoulage*) et y verser le mélange chocolat-cacahuète et miel. Bien égaliser et lisser le dessus.
- Dans 2 récipients séparés, faire fondre le chocolat blanc et le chocolat au lait. En déposer des cuillerées sur le mélange précédent, pour le recouvrir complètement. Tapoter légèrement le moule pour bien étaler les 2 chocolats.
- Avec un cure-dent, faire des traits sur le glaçage aux chocolat jusqu'à obtenir un effet marbré et mettre le tout au frais, pendant 3 heures minimum.
- Avant de succomber à la gourmandise, sortir le plat 10 minutes avant et couper des carrés avec un grand couteau aiguisé (*on peut le passer sous l'eau chaude, pour que ça coupe plus facilement*).
- Se conserve au frais entre chaque dégustation !!!

CABZLY
SANDS