



LES RECETTES
DE
NOTRE ÉQUIPE

CARRÉS DE CHOCOLAT

signés

MARIE LALONDE-SAUVÉ

CARRÉS DE CHOCOLAT

Préparation 20 min

Portions 30



Ingrédients

- 14 oz (420 g) de chocolat mi-sucré
- ¼ tasse (60 ml) de sirop de maïs
- ¼ tasse (60 ml) de beurre
- 1 boîte de craquelins Breton Original
- ½ tasse (125 ml) de petites guimauves

Préparation

- Dans un grand bol allant au four à micro-ondes, faire fondre le chocolat, le sirop de maïs et le beurre au four à micro-ondes de 1 à 3 minutes
- Ajouter les autres ingrédients
- Tapisser le fond d'un moule carré (8 po x 8 po) de papier parchemin
- Répartir uniformément la préparation dans le moule en pressant doucement dans les coins
- Réfrigérer pendant deux heures, ou toute la nuit
- Couper en carrés et servir

Conseil de la chef Pour une apparence plus élégante, faire fondre ½ tasse (125 ml) de chocolat blanc et en verser un filet sur le dessus des carrés