

Carrés de chocolat à la menthe



Confiseries **Moyen**

Pour : 4 personnes

Préparation : 35 mn

Cuisson : 20 mn

Ces gâteaux se conservent facilement mais il faut penser à les mettre au réfrigérateur.

Recette proposée par : Benoît Chevalier

Ingrédients

- 90 g de farine - avec levure incorporée
- 30 g de chocolat - amer en poudre
- 40 g de noix de coco - râpée
- 60 g de sucre
- 140 g de beurre
- 1 oeuf
- pour la crème à la menthe :
 - 180 g de sucre - glace
 - 30 g de végétaline
 - 2 cuillères à soupe de lait
 - 0,5 cc d'essence de menthe - ou Get27
- pour le glaçage :
 - 180 g de chocolat - noir
 - 30 g de végétaline

Préparation

- 1 Beurrez un moule et tapissez-le de papier sulfurisée pour faciliter le démoulage ultérieur.
- 2 Préchauffez le four à 180°C (th.6).
- 3 Dans un grand saladier, mélangez la farine et le cacao.
- 4 Ajoutez-y ensuite le sucre, l'oeuf et la noix de coco rapée, puis le beurre préalablement fondu.
- 5 Versez l'ensemble de la préparation dans le moule et enfournez 15 minutes avant de laisser refroidir.
- 6 Pendant ce temps, préparez la crème à la menthe. Pour cela, versez le sucre glace dans un bol et mélangez avec la végétaline fondue, puis le lait et l'essence de menthe. Ensuite, recouvrez la pâte de ce mélange et réservez au réfrigérateur pour 10 minutes minimum.
- 7 Pour le nappage au chocolat, mélangez la végétaline et le chocolat dans un bol.
- 8 Faites-le chauffer soit au bain-marie soit au micro-ondes. Remuez à la cuillère en bois et lorsque le mélange est prêt, nappez-en le gâteau. Remettez ensuite au réfrigérateur.
- 9 Lorsque le gâteau est bien froid, démoulez-le et coupez-en des petits carrés.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

