

## CARRÉS CHOCO NOIX



*Temps de préparation: 2mn - Temps de cuisson: 20mn - Nombre de portions: 20*

### Ingrédients:

- 250g Beurre mou
- 150g Farine
- 300g Cerneaux de Noix
- 200g Chocolat 70% cacao
- 200g Sucre
- 1 Pincée de sel
- 300g Chocolat au lait spécial pâtisserie
- 1cc Sucre vanillé
- 1cc Levure chimique
- 4 Oeufs

### Préparation:

- Préchauffer le four à 180° Tapisser un moule à cake carré ou rectangulaire de papier cuisson.
  - Cake: Mettre les 150g Cerneaux de noix dans le bol avec le chocolat noir et concasser 8 sec / vitesse 7. Réserver dans un récipient.
  - Mettre le beurre, le sucre vanillé, le sucre et les œufs dans le bol mélanger 30 sec / vitesse 3.
  - Ajouter le mélange Noix-Chocolat et mélanger 1 min/ sens inverse/vitesse 3 en vous aidant de la spatule.
  - Transvaser la pâte dans le moule et enfourner 20 minutes à 180°.
  - Attendre que le cake soit totalement refroidi.
  - Nappage: Mettre les 300g de chocolat dans le bol. Faire fondre 2 min et 30 sec/ 50°/ vitesse 2.
- Napper le cake en vous aidant d'une spatule pour lisser. Placer les cerneaux de Noix puis attendre que le chocolat durcisse avant de couper les carrés.  
Si vous êtes pressés vous pouvez le mettre au frigo un moment.□