



Gâteaux et desserts au chocolat

Carrés au chocolat, caramel et noix de pécan



5h30

TEMPS TOTAL

1h20

PRÉPARATION

10 min

CUISSON

4h

REPOS

542

CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Fond de pâte

200 g **Biscuit(s)
chocolaté(s)**
100 g **Beurre**

Caramel au beurre salé

80 g **Sucre semoule**
50 g **Beurre**
10 cl **Crème liquide
(fleurette)**

Ganache

150 g **Chocolat noir**
15 cl **Crème liquide
(fleurette)**

Carrés

50 g **Noix de pécan**

Étape 1

Préparation du fond de pâte

- 1 Réduire les biscuits au chocolat en poudre, les mettre dans un saladier.
- 2 Couper en morceaux le beurre et le faire fondre au micro ondes.
- 3 Une fois fondu, ajouter le beurre à la poudre de biscuits au chocolat et remuer bien pour faire amalgamer les deux ingrédients et obtenir une pâte homogène.
- 4 Garnir le fond d'un moule carré avec la pâte obtenue.
- 5 Si le moule n'est pas en silicone, le tapisser de papier sulfurisé avant d'y verser la pâte.
- 6 Mettre le moule dans le réfrigérateur et faire durcir la pâte 2 heures.

Étape 2

Préparation du caramel au beurre salé

- 1 Couper le beurre en morceaux et le faire ramollir à température ambiante.
- 2 Mettre le sucre dans une casserole et le faire chauffer à

feu moyen, sans remuer.

- 3 Après quelques minutes, quand le sucre sera devenu complètement liquide et commence à dorer, ôter la casserole du feu.
- 4 Faire légèrement chauffer la crème dans le micro ondes.
- 5 Ajouter la crème tiède au sucre fondu, en faisant attention aux projections, et remuer bien.
- 6 Ajouter les morceaux de beurre et remuer à nouveau, pour faire bien amalgamer tous les ingrédients en une sauce crémeuse.
- 7 Verser la sauce au caramel dans un bocal en verre et la réserver à température ambiante.

Étape 3

Préparation de la ganache au chocolat

- 1 Casser le chocolat en petits morceaux et le mettre dans un cul de poule.
- 2 Préparer le bain-marie en mettant de l'eau dans une petite casserole et en la faisant chauffer à feu moyen.
- 3 Mettre le cul de poule sur la casserole et faire fondre les morceaux de chocolat au bain-marie, en remuant de temps en temps.
- 4 Une fois le chocolat fondu, retirer le cul de poule du feu et le laisser tiédir quelques minutes.
- 5 Peu à peu, ajouter la crème au chocolat fondu en remuant bien pour amalgamer le tout.
- 6 Faire refroidir la ganache obtenue avant de l'utiliser pour la préparation des carrés.

Étape 4

Préparation des carrés

- 1 Concasser les noix de pécan sur une planche et les réserver.
- 2 Sortir le fond de pâte du réfrigérateur et y verser le caramel au beurre salé, en l'étalant bien sur toute la surface de la pâte.
- 3 Saupoudrer le caramel avec les noix de pécan concassées et remettre le moule au réfrigérateur 1 heure, pour faire durcir le caramel.
- 4 Au bout de ce temps, sortir à nouveau le moule du réfrigérateur et verser la ganache au chocolat sur le caramel, en l'étalant bien pour en faire une couche homogène.
- 5 Remettre le moule au réfrigérateur encore 1 heure, pour faire durcir aussi la ganache.
- 6 Au bout de ce temps, sortir le moule du réfrigérateur, démouler le gâteau et le couper en petits carrés.
- 7 Garder les carrés au réfrigérateur jusqu'au moment de les servir.