|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | Saucisson ou Pavés croquants au chocolat  http://icu.linter.fr/750/281486/2683788538/paves-croquants-au-chocolat.jpg | |
| |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | |  | |  |  | | --- | --- | | **Préparation :** 20 mn - **Cuisson :** 0 mn **Repos :** 120 mn - **Difficulté :** Facile |  |   **Pour 8 personnes :** - 275 g de chocolat noir - 175 g de beurre - 4 cuillères à soupe de mélasse raffinée - 2 cuillères à soupe de rhum ambré (facultatif) - 175 g de gâteaux secs (petits beurres ou biscuits thé) - 25 g de riz soufflé - 50 g de [noix](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/144/noix.shtml) de pécan pilées - 100 g de [cerises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/134/cerise.shtml) confites coupées en gros morceaux - 25 g de chocolat blanc pour décorer | |
| |  | | --- | |  | |
| |  | | --- | | **La recette** | |
| |  |  | | --- | --- | | Pavés croquants au chocolat | **1/** Mettre le chocolat noir, le beurre, la mélasse et le rhum dans une grande jatte et faire chauffer au bain marie, en remuant pour faire [fondre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/65/fondre.shtml) et bien mélanger les ingrédients. | |
| |  |  | | --- | --- | | Pavés croquants au chocolat | **2/** Casser les gâteaux secx en petits morceaux et les verser dans la préparation précédente, suivis du riz soufflé, des [noix](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/144/noix.shtml) et des [cerises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/134/cerise.shtml) confites. | |
| |  |  | | --- | --- | |  | **3/** [Chemiser](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/21/chemiser.shtml) un [moule](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) à gâteau de 18 cm de côté avce du papier sulfurisé et garnir ce [moule](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) de la préparation. Egaliser la surface, en appuyant bien à l'aide d'une cuillère en bois. Mettre au frais pendant 2 heures. | |
| |  |  | | --- | --- | | Pavés croquants au chocolat | **4/** Pour décorer, faire [fondre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/65/fondre.shtml) le chocolat blanc et le verser en filet sur le gateau, pour former un joli motif. Laisser durcir puis démouler soigneusement le gâteau en retirant la papier sulfurisé.  Couper en 16 petits carrés. | |
| |  | | --- | | **Pour finir ...** Vous pouvez remplacer le riz soufflé par de la noix de coco. | |