|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
| Saucisson ou Pavés croquants au chocolathttp://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. |

 |