

Petits carrés marbrés au chocolat et fruits secs www.mafleurdoranger.com

Ingrédients pour environ 42 petits carrés

- 750 g de cacahuètes sans la peau
- 80 g de graines de sésame
- 150 à 200 g de miel
- 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 1 c.a. c de cannelle en poudre
- 400 g de chocolat noir ou chocolat au lait (pour couverture)
- 100 g de chocolat blanc pour décorer

Préparation :

Commencer par griller les cacahuètes dans le four à 200°, il faut les remuer de temps en temps pour les faire dorer uniformément 4 minutes avant de les retirer du four vous mettez les graines de sésame à griller aussi (ils sont petits il risque de bruler si vous les mettez en même temps que les cacahuètes).

Dès que les cacahuètes commencent à brunir vous retirer du four et laisser refroidir avant de les mixer avec les graines de sésame dans un robot sans les réduire totalement en poudre.

Transvaser les cacahuètes mixées dans un grand récipient, ajouter le miel, l'eau de fleur d'oranger et la cannelle. Mélanger avec la main en ajoutant du miel au fur a mesure pour avoir un mélange compact qui se tient.

Habillez un plateau rectangulaire de papier sulfurisé, disposez votre mélange dessus et étaler sur tout le plateau en essayant d'égaliser la surface et l'épaisseur en veillant à bien tasser pour avoir un biscuit.

Faire fondre 200 g de chocolat noir et l'étaler sur toute la surface du biscuit. Laisser refroidir à température ambiante jusqu'à durcissement du chocolat.

Mettre le biscuit à l'envers de sorte à avoir la partie au chocolat en bas (délicatement pour ne pas le casser). Faire fondre 200 g de chocolat noir et 100 g de chocolat blanc. Etaler le chocolat noir sur toute la surface du gâteau puis à l'aide d'une aiguille un stylo en silicone ou un cornet que vous aurez rempli de chocolat blanc, faite des lignes en chocolat blanc tout au long du gâteau. Avec un couteau dessiner des lignes verticales de telle sorte à donner un décor marbré au gâteau.

Laisser refroidir à température ambiante (Important : ne mettez pas au frigo pour faire durcir le chocolat, le gâteau risque de se casser quand vous voulez le découper en carrés par la suite).

Découper le gâteau en carrés ou losanges, déposez les dans des caissettes en papier et mettez-les au frais si vous trouvez que le chocolat n'est pas assez dur.

