

# Les carrés fondants choco-coco de Françoise

RV balade à Villeneuve sur Yonne 14 janvier 2013



## Ingrédients:

- . 350g de chocolat noir amer,
- . 100g de beurre,
- . 100g de sucre glace,
- . 200g de lait concentré sucré,
- . 220g de noix de coco rapé.

## Etapes de préparation :

### Préparation et cuisson : 30mn

- Placer un papier sulfurisé au fond d'un plat rectangulaire d'environ 30 x 20 cm.
- Casser le chocolat en petits morceaux et le faire fondre au bain-marie.
- Le verser dans le plat et le mettre au réfrigérateur, pour qu'il durcisse.
- Pendant ce temps, réunir dans une jatte le sucre, le lait concentré, le beurre mou et la noix de coco.
- Fouetter (au batteur électrique de préférence) pour obtenir une pâte lisse et homogène.
- Dès que le chocolat a durci dans le plat, verser dessus le mélange à la noix de coco, lisser à la spatule et faire à nouveau durcir au réfrigérateur.
- Pour servir, démouler et retourner l'ensemble pour que le côté noix de coco soit au dessus.
- Détailler en carrés à l'aide d'un grand couteau (style couperet).
- Servir frais.