

# s douceurs et tasses de thé

Fondant, croquant, parfois discret mais toujours présent, le chocolat prend la pause à l'heure du thé ou joue les cœurs tendres avec le café, son plus fidèle allié...

## Petits carrés chocolatés aux amandes

Pour 4 personnes  
Préparation : 20 min  
Cuisson : 50 min

● 250 g de mie de pain bien sèche ● 100 g de sucre en poudre ● 3 cuil. à soupe de cacao ● 50 cl de lait ● 2 œufs ● 70 g d'amandes concassées ● 20 g de beurre.

■ Préchauffez le four sur th. 6 (180 °C). Emiettez finement la mie de pain dans une terrine, puis mouillez-la avec le lait légèrement tiédi, et laissez-la s'en imbiber tout doucement. Beurrez un moule rectangulaire d'environ 20 cm x 15 cm.

■ Travaillez énergiquement la mie de pain imbibée avec une spatule en bois. Ajoutez le cacao, le sucre en poudre et les œufs battus, puis mélangez avec soin. Versez le tout dans le moule, lissez la pâte avec une spatule, puis enfournez. Laissez cuire environ 50 min.

■ Retirez le gâteau du four et laissez-le reposer durant 5 min avant de le démouler sur une grille. Une fois qu'il est froid, découpez-le en petits carrés. Disposez-les sur un plat, parsemez le dessus d'amandes, puis dégustez sans attendre.

### Conseil

Si vous souhaitez gagner du temps, n'hésitez pas à utiliser un mixeur ou un batteur électrique pour travailler la mie de pain.

Une gourmandise poids plume au moelleux brioché pour des envies sucrées et légères.