

Carrés marbrés aux 2 chocolats & au beurre de cacahuètes



www.audalacuisine.com

- ✓ **Préparation :** 20 min
- ✓ **Cuisson :** 10 min
- ✓ **Repos :** 2 h
- ✓ **Ingrédients :**
 - 200 g de chocolat noir
 - 180 g de chocolat blanc
 - 70 g de beurre de cacahuètes



✓ **Préparation :**

Dans un cul de poule, cassez le chocolat noir en petits morceaux. Dans un autre cul de poule, cassez le chocolat blanc et ajoutez le beurre de cacahuètes. Faites fondre les chocolats au bain-marie.

Quand les chocolats sont bien lisses, versez alternativement des cuillères à soupe de chocolat noir et de chocolat blanc dans un moule en silicone (ou un récipient tapissé de papier alimentaire). Tapotez légèrement le tout pour lisser la surface puis passez une fourchette dans le chocolat pour faire des marbrures.

Placez au frais pendant au moins 2 h, puis démoulez. Coupez la plaque en petits carrés. Si elle est trop dure et qu'elle se casse, laissez reposer pendant 30 min à température ambiante avant de découper.

Conservez les carrés au frais.