

CARRES GOURMANDS AU CHOCOLAT SANS CUISSON **(aux becs sucrés salés)**

Ingrédients pour environ 16 carrés :

- 150 g de chocolat noir
- 100 g de chocolat au lait
- 1 càs de miel
- 2 càs de crème fraîche
- qqs pistaches mondées non salées
- qqs amandes mondées
- 100 g de biscuits à la cuillère
- 2 càs de noix de coco râpée

Dans un saladier, mettre les chocolats et faire fondre au micro-ondes. Ajouter le beurre, le miel et la crème fraîche. Bien mélanger.

Ajouter les pistaches et les amandes légèrement broyées, les biscuits à la cuillère émiettés. Mélanger.

Verser dans un moule carré 18x18 tapissé de film étirable. Saupoudrer de noix de coco râpée et laisser prendre au frais (ou dehors comme moi hier soir !).

Couper en carrés et déguster ! ils fondent dans la bouche !