

Barres Amandines aux Pommes et Chocolat Blanc

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- CHOCOLAT FONDANT	200g
- CHOCOLAT BLANC	150g
- AMANDES HACHÉES	100g
- BEURRE	50g
- POMME(S) JONAGOLD	2
- OEUF(S)	4
- SUCRE SEMOULE	4 c à soupe
- FARINE	1 c à soupe bombée

Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Pelez et coupez les pommes en dés. Faites fondre 2 c à soupe de sucre jusqu'à obtention d'un caramel blond puis ajoutez les dés de pommes jusqu'à coloration. Réservez.
- Dans un saladier, cassez le chocolat noir et le beurre en morceaux. Faites fondre au micro-onde 2-3 minutes à 500W. Ajoutez la farine, les œufs, la poudre d'amandes et le reste de sucre. Homogénéisez.
- Incorporez ensuite les pommes à la pâte.
- Versez le mélange dans un plat à gratin muni de papier sulfurisé afin d'obtenir une épaisseur de pâte de 1.5cm.
- Enfourez pour 12 minutes.
- Laissez refroidir dans le plat puis démoulez et coupez des barres de la dimension souhaitée.
- Faites fondre le chocolat blanc au bain marie.
- Nappez le sommet des barres avec le chocolat blanc fondu.
- Réservez au frigo jusqu'à la dégustation.

