

+++ Pavés bâlois au chocolat

Mise en place et préparation: env. 20 min

Cuisson: env. 25 min

Pour le moule à charnière «Quadro» ou un moule à charnière Ø env. 26 cm, graissé
Pour 20 pièces

250 g de **chocolat noir**, concassé
eau, bouillante

verser dans un bol

mouiller, laisser reposer env. 2 minutes.
Verser délicatement l'eau sauf
env. 1 c. à soupe, lisser le chocolat

100 g de **sucre**
3 **jaunes d'œufs**

mélanger avec les fouets du batteur
électrique dans un bol, travailler jusqu'à
ce que la masse blanchisse

75 g de **beurre**, mou

ajouter avec le chocolat fondu, bien
mélanger

3 **blancs d'œufs**
1 pincée de **sel**

battre en neige ferme

75 g de **farine**
 $\frac{1}{4}$ de c. à café de **poudre à lever**

mélanger, répartir par couches sur la
masse avec les blancs en neige, incorpo-
rer délicatement avec une spatule en
caoutchouc. Remplir le moule graissé avec
l'appareil

Cuisson: env. 25 min au milieu du four préchauffé à 160° C. Sortir du four,
laisser refroidir sur une grille, couper en carrés d'env. 5 cm.

Conservation: enveloppés dans une feuille au réfrigérateur, env. 2 jours.

Par pièce: lipides 8 g, protéines 2 g, glucides 15 g, 571 kJ (137 kcal)

Bâle

