

## Dominos

### Ingrédients

500g de pommes  
200g de farine complète  
1 oeuf  
1 grosse cuillère à soupe de miel  
1 tablette de chocolat blanc  
3 carreaux de chocolat noir

On a tout d'abord mélangé le jaune d'oeuf avec le miel, puis ajouté la farine. Elle ont bien mélangé.

Ensuite j'ai épluché et râpé les pommes. On les a ajoutées à l'appareil.

J'ai battu le blanc en neige, et on l'a incorporé délicatement au mélange précédent.

Puis j'ai versé le tout sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. J'ai étalé pour former un grand rectangle qui recouvrait quasiment tout.

J'ai enfourné pour 45 minutes à 220°C, pour qu'il soit doré sur les bords.

Quand il a refroidi, j'ai fait fondre une tablette de chocolat blanc, et j'ai étalé sur le gâteau.

Quand ça a commencé à figer, j'ai découpé des rectangles de 3,5cm sur 7cm. Il en faut 28 pour réaliser l'ensemble des dominos. (dimension du rectangle 35x21cm, et il restera 2 gâteaux en cas de raté). Normalement, il y aura un peu de chutes, mais pas tant que ça (et puis c'est très bon seul comme ça, ou alors tartiné de beurre, de confiture au petit-déjeuner).

On les a ensuite décollés un par un et avec du chocolat noir fondu, on a dessiné la barre du milieu et les points sur chaque domino.

Procéder par ordre pour ne pas en oublier ! Double six, six-cinq, six-quat, six-trois, six-deux, six-un, six-blanc, double cinq, cinq-quat... etc... jusqu'au double blanc !

Et une belle partie de dominos au moment du goûter !