

Carrés chocolatés à la fève Tonka, au yogourt et pommes



Ingrédients

Pour la croûte

- 1 1/2 tasse de farine de blé entier
- 1 tasse de flocons d'avoine
- 1/4 tasse de cassonade ou sucre complet
- 3 c. à soupe de cacao en poudre
- 1 petite fève Tonka râpée
- 1 pincée de sel
- 1/2 tasse d'huile de canola
- 1/2 tasse de chocolat noir Cacao Barry 70%, fondu

Pour la garniture

- 1 1/2 enveloppe de gélatine en poudre (je n'en trouve pas en feuilles)
- 1 pot de 650 g du yogourt au parfum de votre choix

Préparation

Préchauffer le four à 350 degrés F.

Dans un bol, mélanger la farine, les flocons d'avoine, la cassonade, le cacao, la fève Tonka râpée et le sel.

Ajouter l'huile et le chocolat et bien mélanger. Presser le mélange avec les doigts dans le fond d'un plat légèrement huilé de 30 x 20 cm environ.

Cuire au four 10 minutes. Retirer du four et laisser refroidir.

Dans un petit bol, faire gonfler la gélatine quelques minutes dans 125 ml (1/2 tasse) d'eau froide.

Au bain-marie (ou de 20 à 30 secondes au micro-ondes), faire fondre complètement la gélatine pour obtenir un mélange liquide mais pas trop chaud. Incorporer au yogourt.

Verser la préparation au yogourt sur la croûte refroidie. Réfrigérer au moins 3h avant de servir. Saupoudrer de copeaux de chocolat, si désiré.