**[Carrés croustillants au chocolat intense](http://www.lesfoodies.com/angel/recette/cake-courgette-chevre-et-lardons)**

**Ingrédients:**

* 300g de sablés bretons
* 150g de spéculos
* 150g de beurre fondu
* 400g de chocolat (minimum 60%)
* 30cl de crème liquide

 **Préparation:**

Mixer les sablés et les spéculos.

Faire fondre le beurre et le mélanger aux sablés.

Verser dans un moule beurré recouvert de papier sulfurisé (moule de préférence carré 25x25cm). Bien tasser à la cuillère.

Mettre au réfrigérateur 30 mn (ou plus).

Faire fondre le chocolat coupé en morceaux (2 ou 3mn à 900W, au micro-ondes par exemple). Ajouter la crème liquide en 2 fois, assez rapidement. Verser sur la pâte.

Remettre au réfrigérateur 3 ou 4h (ou plus).

Découper en carrés (plus ou moins grands) pour faire un dessert (en servant avec une crème anglaise) ou en bouchées.

*Ces carrés croustillants peuvent se préparer 2 jours à l’avance.*