

**Carrés fondants et croustillants au chocolat**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/08/carres-fondants-et-croustillants-au-chocolat-p1250866-r-scaled.jpg) **Pour 12 Carrés**

**Le croustillant Duja de Philippe Conticini :  
- 190 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **blanchies**  
**- 20 g de sucre glace**  
**- 115 g de** [**chocolat blanc**](https://recettes.de/chocolat-blanc)  
**- 10 g de beurre**  
**- 2 g de fleur de sel**  
**- 65 g de** [**crêpes dentelles**](https://recettes.de/crepe-dentelle)

 Mixer finement les amandes avec le sucre pour obtenir une pâte lisse et semi-liquide.  
Faire fondre le chocolat avec le beurre.  
Ajouter le chocolat et la fleur de sel aux amandes et mixer encore quelques secondes.  
Écraser les gavottes dans leur emballage.  
Les mélanger à la cuillère avec le chocolat.  
Étaler la pâte en 12 carrés de  la taille des empreintes sur une feuille de papier sulfurisé  
Bien tasser la pâte.  
Couvrir d'une feuille de papier et mettre au frais pour laisser durcir.

**Pour le brownie :   
- 70 g de beurre**  
**- 50 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **à 50 %**  
**- 100 g de sucre de canne bio**  
**- 1 œuf**  
**- 15 g de farine**  
**- 10 g de** [**cacao**](https://recettes.de/cacao) **en poudre**

**Empreintes mini tablettes**   
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Mettre le chocolat à fondre avec le beurre (au micro-ondes pour moi).  
Bien remuer et laisser tiédir.  
Mélanger au fouet le sucre et l'œuf.  
Ajouter le chocolat, la farine et le cacao.  
Mélanger pour obtenir une pâte lisse.  
Répartir la préparation dans les empreintes.  
Enfourner pour 12 minutes.  
Sortir la plaque du four et déposer une tablette de croustillant sur chaque brownie en appuyant un peu pour la solidariser avec le gâteau.

**Le crémeux chocolat :  
- 270 g de** [**crème**](https://recettes.de/creme-fraiche) **fleurette**  
**- 15 g de beurre**  
**- 110 g de chocolat noir à 65 %**  
**- 110 g de** [**chocolat au lait**](https://recettes.de/chocolat-au-lait)   
**- 1 œuf**

**Température du four à 100°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Faire chauffer la crème et le beurre et verser sur les pistoles de chocolat.  
Mélanger doucement pour faire fondre le chocolat.  
Ajouter l'œuf battu et mélanger délicatement.  
Répartir le crémeux dans les empreintes.  
Enfourner pour 15 minutes.  
Laisser bien refroidir puis glisser la plaque au congélateur pour 30 minutes. Démouler sur le plat de service.