

Pavés de chocolat aux fruits secs



Pour une vingtaine de pavés de 3 cm de côté. Prévoyez un moule carré ou rectangulaire pas trop grand (20x20 cm environ)

- 200g de chocolat noir de bonne qualité) 64% de cacao minimum (Valrhona)
- 30g de beurre demi-sel
- 125g de petites figues sèches d'Andalousie (les meilleures, de très loin, et bio la plupart du temps)
- 60g de noix ou de noix de pécan
- 35 g de pistaches non grillées non salées
- 50 g d'abricots secs
- 35 g de dattes en branches (et non glucosées si possible)
- 35 g d'écorces d'orange confites
- 1 cc de cannelle
- 1/2 cc de 4 épices ou de gingembre en poudre

1. Faites fondre le chocolat au bain marie. Ajouter le beurre. Lissez à la spatule. Laissez reposer.

2. Faites dorer les noix de pécan et les pistaches à sec dans une poêle.

3. Hachez tous les fruits secs et les écorces d'orange confites, ajoutez les épices, versez le chocolat fondu, mélangez bien.

4. Tapissez un moule de papier sulfurisé et recouvrez de pâte, lissez avec une spatule. Appliquez une 2e couche de papier sulfurisé et pressez le mélange.

5. Laissez prendre 6 heures au frigo minimum puis démoulez, retirez les feuilles de papier sulfurisé et découpez en carrés avec un couteau bien tranchant. Conservez dans un endroit plutôt frais (hélas, ces pavés ne se mangent pas chauds !)