

Carré marbré aux petits suisses et chocolat caramel



Pour 16 carrés (moule 22x22 cm)

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 20 minutes + 10 minutes

- 4 petits suisses
- 1 tablette de chocolat caramel
- 3 oeufs
- 125 g de farine
- 80 g de sucre
- 1 c à café d'extrait de vanille liquide

Faites fondre le chocolat au bain-marie.

Préchauffez le four à 160° C (150° C chez moi).

Dans un saladier, fouettez les petits suisses avec le sucre. Incorporez les oeufs un par un. Ajoutez la farine tamisée et mélangez pour obtenir une pâte lisse.

Versez la moitié de la pâte dans un second saladier.

Ajoutez le chocolat caramel fondu dans le premier saladier et la vanille dans le second.

Tapissez un moule carré de papier sulfurisé. *Le mien fait 22x22, si vous avez plus petit c'est mieux pour une belle épaisseur et obtenir de jolies marbrures.*

Déposez une cuillère à soupe de pâte au chocolat caramel puis une cuillère de pâte vanillée et ainsi de suite jusqu'à épuisement de la pâte.

Vous allez obtenir un effet marbré. Vous pouvez verser une plus grande partie de pâte à chaque fois mais l'effet marbré sera moins prononcé.

Glissez au four pour 20 minutes. *Attention sera très rapide en fonction de la taille de votre moule.*

Laissez refroidir avant de découper en carré.