



# Pavés sucrés au chocolat

- Par [vision-plaisir](http://vision-plaisir)

Dans ce billet, je vous propose des bonbons fondant américain et très sucrés. Avec une variante, cela sont au chocolat.

## Ingrédients:

- 500g sucre en poudre
- 50ml d'eau
- 30g de beurre
- 185g de chocolat fondu

**Recette pour: 10 -12 personnes**



## Réalisation:

Dans une casserole, mettre le sucre et y verser l'eau. Remuer jusqu'à obtenir une pâte épaisse. Chauffer doucement sur un feu et ajouter le beurre et le chocolat.

Faire cuire à feu doux sans cesser de remuer, le sucre et le chocolat doivent être complètement dissous. Après cette étape, augmenter le feu et laisser bouillir 5 minutes jusqu'à obtenir une température de 116°C. Hors du feu, battre la préparation jusqu'à épaississement .

Verser dans un plat de 20x20 environ et laisser durcir 24 heures au réfrigérateur avant de découper en morceaux.



Recette de [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)



© 2017 [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr) © 2017 [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)



© 2017 [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)

© 2016 vision-plaisir