



Barreavoine-choco ou “Au diable Starbucks!”

[DESSERTS](#) – [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 20-24

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN

TEMPS DE CUISSON : 25-30 MIN

TEMPS DE REPOS : 3H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

Recette par [Nathalie Labelle](#), collaboratrice de Cinq Fourchettes

- 270g (3 t.) d'avoine , séparé
- 260g. (2 t.) de farine
- 1 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 190g (1 t.) de beurre ramolli ou de margarine à l'huile d'olive
- 220g (1 t.) de cassonade tassée
- 2 œufs

Garniture au chocolat noir :

- 450g (2 ½ t.) de chocolat noir
- 115g (½ t.) de beurre température pièce
- 300ml (1 1/3 t.) soit 1 boîte de lait condensé sucré (genre Eagle Brands ou Martin Picard)

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 degrés.
2. Prendre le 2 tasses d'avoine et réduire en farine à l'aide d'un robot. Cette étape n'est pas obligatoire, mais cela apporte une pâte moins granuleuse.
3. Dans un bol, mettre tous les ingrédients secs et réserver.
4. Dans un bol, battre le beurre et la cassonade. Ajouter les œufs. Lorsque c'est bien mélangé, y

ajouter les ingrédients secs pour former une pâte.

5. Dans un moule de 9×13 (ou un moule carré de 9×9 pour les gourmands) étendre le 2/3 de votre mélange d'avoine et presser pour en former la croûte. Réserver.
6. Dans un bain-marie faire fondre le chocolat et y ajouter le beurre. Attention de ne pas le faire surchauffer pour éviter que le gras du chocolat sorte. Retirer du feu et ajouter le lait condensé. Bien brasser.
7. Étendre votre appareil au chocolat sur votre croûte et y ajouter par petites plaques, ici et là, le reste de votre appareil d'avoine. On doit voir le chocolat.
8. Enfourner 15 à 20 minutes et 20-25 si votre moule est carré. Sortir du four lorsque la croûte d'avoine est un peu grillée.
9. Laisser reposer 3 heures à température ambiante avant de couper.

Petite astuce : Le goût sera influencé par la qualité du chocolat utilisé. Vous pouvez utiliser des pépites, mais je préfère acheter du chocolat noir en pastilles ou en barre pâtissier, le prix est plus abordable. Si vous utilisez du chocolat au lait, vos barres en seront plus sucrées tout simplement.

J'aime cuisiner avec le lait condensé de Martin Picard à l'érable, cela donne une touche fort gourmande au dessert. Et de plus, cela aide une entreprise d'ici!

Si vous décidez de le faire dans un moule 9 par 9, ça vous donnera 12 carrés gourmands et non 20-24.