



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



**COUP
POUCE**



Biscuit géant au chocolat, garniture au fromage et aux fraises

Par Coup de Pouce

INGRÉDIENTS

Biscuit au chocolat:

- 3/4 tasses de beurre ramolli
- 1/2 tasse de sucre
- 1/2 tasse de cassonade
- 2 oeufs
- 2 cuillères à thé de vanille
- 2 tasses de farine
- 2/3 tasses de cacao non sucré
- 1 cuillère à thé de bicarbonate de sodium
- 2 oz de chocolat noir haché

Garniture au fromage:

- 8 oz de fromage à la crème ramoli
- 1 tasse de yogourt grec nature
- 1/2 tasse de sucre
- 1 cuillère à thé de vanille
- 4 tasses de fraises tranchées
- petites feuilles de menthe (facultatif)
- chocolat noir haché (facultatif)

PRÉPARATION

Préparation	25 minutes
Cuisson	15 minutes
Total	40 minutes
Portion(s)	12 portions

VALEURS NUTRITIVES

Par portion

Fibres	4 g
Sodium	215 mg
Protéines	8 g
Calories	430
Total gras	22 g
Cholestérol	70 mg
Gras saturés	14 g
Total glucides	54 g

Préparation du biscuit

1. Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, mélanger le beurre, le sucre et la cassonade jusqu'à ce que le mélange soit léger et ait gonflé. Ajouter les oeufs, un à un, en battant bien après chaque addition. Incorporer la vanille.

2. Dans un autre bol, à l'aide d'un fouet, mélanger la farine, le cacao et le bicarbonate de sodium. À l'aide d'une cuillère en bois, incorporer les ingrédients secs à la préparation au beurre. Ajouter le chocolat haché et mélanger. Avec les mains mouillées, façonner la pâte en un disque d'environ 11 po (28 cm) et le déposer sur une plaque à pizza recouverte de papier parchemin. Cuire au four préchauffé à 350 °F (180 °C) de 14 à 16 minutes ou jusqu'à ce que le biscuit soit ferme au toucher et qu'il ait perdu son brillant. Laisser refroidir complètement. (Le biscuit se conservera jusqu'à 3 jours à la température ambiante ou jusqu'à 2 mois au congélateur.)

Préparation de la garniture

3. Entre-temps, dans un bol, à l'aide d'un batteur électrique, mélanger le fromage à la crème, le yogourt, le sucre et la vanille jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Couvrir et réfrigérer pendant 1 h. (La garniture se conservera jusqu'à 2 jours au réfrigérateur.)

4. Au moment de servir, étendre la garniture crémeuse sur le biscuit géant. Garnir des fraises, de feuilles de menthe et de chocolat haché, si désiré.

Dans notre assiette

On pourra garnir notre gros biscuit selon nos envies: crème glacée ou fouettée, ganache chocolatée ou noix grillées hachées... ce dessert se réinvente et impressionne à coup sûr!