

BARRES À LA SACHER

3\4 TASSE	BEURRES
3	CARÉS NON SUCRÉ CHOCOLAT
1-1\2 TASSE	SUCRE
3	OEUFS
1-1\4 TASSE	FARINE TOUT USAGE
1-1\2 C. À THÉ	VANILLE
3\4 TASSE	CONFITURE AUX ABRICOTS
2	CARRÉS DE CHOCOLAT MI-SUCRÉ

Faire fondre le beurre et le chocolat non sucré au bain-marie. Retirer du feu et incorporer le sucre. Refroidir légèrement. Ajouter les oeufs, un à la fois, en mélangeant bien après chaque addition. Ajouter la farine et la vanille et bien mélanger. Étaler uniformément dans un moule à gâteau roulé de 15"x10", graissé et doublé de papier ciré. Cuire au four à 325 F de 15 à 20 min., ou jusqu'à ce que le gâteau reprenne sa forme lorsqu'on le presse légèrement. Ne pas trop cuire. Laisser refroidir dans le moule 10 min.; démouler sur un treillis et laisser refroidir. Chauffer la confiture aux abricots à feu doux. Passer au tamis. Étaler la confiture uniformément sur la pâte. Découper en deux étages dans le sens de la longueur, puis en croix, pour obtenir 4 rectangles. Superposer 2 rectangles en gardant la confiture sur le dessus. Faire fondre partiellement le chocolat au bain-marie. Retirer du feu et vrasser le chocolat jusqu'à ce qu'il soit fondu. Napper le dessus de chocolat fondu. Couper en barres. Conserver au réfrigérateur dans un contenant hermétique. Quantité: environ 40 barres.