



*Confiseries, friandises, chocolats*

## Barre croustillante au chocolat



**4h15**

TEMPS TOTAL

**15 min**

PRÉPARATION

**0**

CUISON

**4h**

REPOS

**341**

CALORIES

Ingrédients  
pour **10** personnes

### Ingrédients pour les barres croustillantes au chocolat

400 g **Chocolat noir**  
80 g **Sucre semoule**  
5 cl **Crème liquide  
(fleurette)**  
120 g **Noix (cerneau)**

### Étape 1

#### Préparation des ingrédients

- 1 Concasser grossièrement les cerneaux de noix à l'aide d'un couteau.
- 2 Casser le chocolat en morceaux, le faire fondre au bain-marie avec la crème.
- 3 Pour gagner du temps, on peut faire fondre le chocolat avec la crème au micro-ondes.
- 4 Une fois qu'il est fondu, ajouter le sucre et mélanger pour bien le dissoudre.
- 5 Incorporer les noix et mélanger.

### Étape 2

#### Préparation des barres de chocolat

- 1 Huiler le moule, verser la préparation au chocolat.
- 2 Tapiser le moule avec du papier sulfurisé pour faciliter le démoulage.
- 3 Laisser refroidir pendant plusieurs heures.
- 4 Avant que le chocolat ne soit complètement dur, couper la plaque de chocolat en barres.