



Confiseries, friandises, chocolats
Barre chocolatée



1h15 **10 min** **5 min** **1h** **338**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

50 g **Chocolat noir**
80 g **Céréales**
40 g **Beurre**
5 **Barre(s) chocolatée(s)**

Étape 1

Découpe du chocolat

- 1 Couper les barres chocolatées en morceaux puis réserver dans un bol.
- 2 Casser le chocolat noir en morceaux. Réserver avec les morceaux de barres.
- 3 Couper le beurre en petits morceaux. Réserver avec le chocolat.
- 4 Verser le tout dans une grande casserole.

Étape 2

Préparation du chocolat fondu

- 1 Mettre la casserole sur feu très doux.
- 2 Mélanger à la cuillère en bois pour obtenir un mélange onctueux.
- 3 Couper le feu lorsque le mélange commence à être lisse. Continuer à mélanger jusqu'à ce que tout soit bien fondu.
- 4 Ajouter le riz soufflé et mélanger pour bien l'enrober.

Étape 3

Moulage de la barre chocolatée

- 1 Chemiser un moule à cake de papier sulfurisé.
- 2 Verser le mélange chocolaté dans le moule, bien étaler et tasser un peu.
- 3 Réserver au réfrigérateur pendant une heure.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir le moule du réfrigérateur
- 2 Sortir le papier sulfurisé du moule et en décoller le chocolat. Le poser sur une planche et le couper en barres dans la largeur.
- 3 Couper les barres en carrés et les disposer dans une assiette.