William Lamagnère

Desserts glacés

Barre glacée façon snickers

4h30	30 min	0	4h	511
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du caramel au beurre salé

1. Verser la crème liquide dans une casserole et faire chauffer.
2. Faire chauffer une autre casserole avec le beurre salé et mélanger à l'aide d'un fouet.
3. Incorporer le sucre quand le beurre a fondu, fouetter sans interruption jusqu'à obtention d'une coloration orangée. Eteindre le feu quand la crème bout et laisser tiédir.
4. Baisser le feu du caramel quand il commence à colorer.
5. Continuer de fouetter jusqu'à obtention d'un caramel brun et baisser encore le feu.
6. Verser la crème tiède petit à petit dans le caramel en continuant de fouetter.
7. Eteindre le feu, bien remuer pour que le caramel soit bien lisse. Puis débarrasser dans un saladier et réserver à température ambiante pendant 2 heures.

Étape 2

Préparation de la barre glacée

1. Mettre la glace vanille coupée en morceaux dans la cuve

Ingrédients pour 6 personnes

Ingrédients pour le caramel au beurre salé

80 g **Sucre semoule**
10 cl **Crème liquide (fleurette)**
110 g **Beurre**

Ingrédients pour la barre glacée

330 ml **Glace vanille**
30 g **Cacahuète(s)**
100 g **Chocolat au lait**
50 g **Beurre de cacao**

Ingrédients pour le dressage

6 feuille(s) **Feuille(s) d'or**
1 **Cacahuète(s)**

d'un batteur, battre le tout en accélérant progressivement la vitesse.

2. Stopper le batteur et réserver.
3. Tapisser le moule de papier sulfurisé, verser la glace à l'aide d'une maryse.
4. Répartir la glace à l'aide d'une spatule plate pour la lisser.
5. Disposer ensuite les cacahuètes sur toute la surface de la glace.
6. Appuyer sur les cacahuètes à l'aide de la spatule pour bien les enfoncer dans la glace.
7. Verser le caramel au beurre salé à l'aide d'une cuillère à soupe en le répartissant sur toute la surface puis en le lissant à l'aide de la spatule.
8. Réserver au congélateur pendant 1 à 2 heures.

Étape 3

Préparation de l'enrobage

1. Verser le beurre de cacao dans un saladier, le passer au micro-ondes pour faire fondre le beurre.
2. Sortir le beurre de cacao à l'aide d'un torchon, puis ajouter le chocolat au lait en morceaux. Mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à ce qu'il soit fondu.
3. Réserver l'enrobage et sortir la glace du congélateur.
4. Chablonner la glace, c'est-à-dire mettre une couche de chocolat sur la glace à l'aide d'un pinceau.
5. Retourner la glace sur une feuille de papier sulfurisé, puis ôter le moule et le papier sulfurisé qui recouvre la glace.
6. Plonger un couteau éminceur dans un bol d'eau chaude. Parer la glace, c'est-à-dire ôter les bords, en nettoyant le couteau dans l'eau chaude entre chaque passage.
7. Tailler la glace en barres à l'aide du couteau éminceur.
8. Poser une grille à pâtisserie sur un plat creux puis dresser les barres dessus.
9. Verser l'enrobage chocolat sur chaque barre à l'aide d'un pochon.
10. Débarrasser les barres sur une assiette froide préalablement mise au congélateur.
11. Réserver les barres pendant quelques instants au congélateur pour que l'enrobage soit bien figé.

Étape 4

Dressage

1. Sortir les barres du congélateur, les dresser sur des assiettes de service et déposer une feuille d'or sur chaque barre.
2. Décorer l'assiette avec des cacahuètes et servir aussitôt.