



*Confiseries, friandises, chocolats*

## Carrés croustillants au chocolat



**1h15 10 min 5 min 1h 483**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Ingrédients pour **4** personnes

### Ingrédients pour les carrés

**5 Barre(s) chocolatée(s)**

80 g **Riz soufflé**

3 c. à soupe **Noisette(s) entière(s)**

40 g **Beurre**

### Étape 1

Préparation des carrés croustillants au chocolat

- 1** Découper les barres chocolatées et le beurre en petits morceaux.
- 2** Mettre le tout dans une casserole et faire fondre le mélange à feu doux.
- 3** Hacher les noisettes à l'aide d'un couteau.
- 4** Quand le mélange est lisse, le retirer du feu et ajouter les noisettes hachées et le riz soufflé. Mélanger.
- 5** Mettre la préparation dans un moule et la laisser reposer environ une heure au frais.

### Étape 2

Dressage

- 1** Démouler et découper en carrés avant de servir.