



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.