

*Confiseries, friandises, chocolats*

# Barre chocolatée aux cacahuètes



**1h11 10 min 1 min 1h 451**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 8 personnes

## Ingrédients pour les barres chocolatées

300 g **Chocolat noir**  
250 g **Beurre de  
cacahuètes**  
50 g **Beurre**  
50 g **Riz soufflé**

### Étape 1

Préparation de l'appareil

- 1 Faire fondre le chocolat au micro-ondes pendant environ 1 minute.
- 2 Remuer le chocolat à l'aide d'une maryse, ajouter le beurre et mélanger au fouet.
- 3 Incorporer le beurre de cacahuète et fouetter jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- 4 Ajouter le riz soufflé et bien mélanger à la maryse.
- 5 Verser l'appareil dans un plat d'environ 3 cm de profondeur recouvert de film alimentaire.
- 6 Étaler la pâte de façon uniforme dans le plat.
- 7 Tasser la préparation et couvrir de film alimentaire.
- 8 Laisser reposer pendant 1 heure au réfrigérateur.

### Étape 2

Dressage

- 1 Sortir le chocolat du réfrigérateur.
- 2 Découper de fines barres de chocolat et les dresser dans des verres.