

*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.

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)**

## Étape 2

### Préparation de la barre glacée

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

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.