



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Barre soufflée chocolatée aux pistaches et cranberries .



Ingrédients pour un moule de 19 x 25 cm :

- 1 c.à.s de crème fraîche épaisse
 - 10 g de poudre d'amandes
 - 100 g de riz soufflé "Rice Krispies"
 - 25 g de sucre en poudre
 - 3 c.à.s de lait 1/2 écrémé
 - 30 g de sirop d'agave
 - 40 g de cranberries séchées
 - 40 g de noisettes décoquillées
 - 40 g de pistaches émondées non salées
 - 5 g de beurre
 - 50 g de beurre
 - 80 g de chocolat noir pâtissier
-
- Mixer grossièrement quelques cranberries, pistaches et noisettes, en réserver quelques unes
 - Dans une casserole faire fondre le beurre avec le sucre et le sirop d'agave
 - Lorsque le sucre est dissout et le mélange liquide intégrer le riz soufflé, mélanger le tout
 - Ajouter les fruits secs mixés et bien les incorporer au mélange ...
 - ... au besoin rajouter du sirop d'agave pour bien lier les céréales soufflées aux fruits secs
 - Placer une feuille sulfurisée dans un moule allant au four, verser la préparation
 - Enfourner à four chaud, pour 15 min. à 180°C th. 6, poursuivre 5 min. couvert d'aluminium
 - Laisser refroidir et durcir à l'air ambiant puis préparer le nappage de chocolat
 - Faire fondre le chocolat avec la crème fraîche, ajuster avec le beurre et le lait
 - Retourner délicatement le gâteau et napper de sauce chocolat
 - Laisser prendre au réfrigérateur, avant que le chocolat ne durisse former des sillons
 - Remettre au réfrigérateur pendant une nuit. Découper en barres individuelles

Astuces :

- Préférer réaliser cette recette dans des moules individuels en silicone, question de découpe
- Étape délicate : retourner le gâteau pour en napper le dessous
- Il est possible de congeler les barres en les enroulant de papier étirable
- Ne pas poursuivre la cuisson de 5 minutes (à couvert) pour ôter le goût caramélisé

