Croquants au chocolat blanc et fruits secs

10 portions

15 minutes de préparation

5 minutes de cuisson

1h de repos

Votre marché :

- 1 tablette de200g de chocolat blanc
- 100g de pépites de chocolat au lait
- 2 cuillères à soupe d'amandes effilées
- 1 cuillère à soupe de noisettes décortiquées

Matériel :

- Saladier et bol
- Plaque à patisserie
- Cuillère à soupe

1. Faites fondre le chocolat blanc dans un bol au micro-onde (une minute environ). Concassez les noisettes.

2. Recouvrez la plaque à patisserie d'une feuille de papier cuisson. Dessus, faites des bandes de 5 cm sur 2 cm d'amandes effilées, puis recouvrez-les de chocolat blanc fondu. Répartissez les noisettes concassées et les pépites de chocolat au lait sur les barres de chocolat blanc. (Conseil : pour versez facilement le chocolat blanc sur les amande, mettez votre chocolat fondu dans un sac de congélation et coupez un coin du sachet.)

3. Mettez la plaque avec les croquants au réfrigérateur pendant au moins 1h avant des les déguster.