

## Barres chocolatées aux cacahuètes



Ces barres chocolatées sont juste des tuuueries ! Chocolat au lait, caramel beurre salé, beurre de cacahuètes, que demandez de plus ?! Elles étaient vraiment trop trop bonnes. Bon je vous conseille de prendre des empreintes plus petites car les miennes étaient vraiment grosses lol. Par ailleurs, j'ai fait mon caramel moi-même mais bien évidemment vous pouvez en prendre un tout près, comme dans la recette.

### **Pour environ 6 barres**

#### **Ingrédients:**

##### **Pour les coques:**

300g de chocolat au lait

##### **Pour la garniture cacahuètes:**

2c. à soupe de beurre e cacahuètes crunchy

1 blanc d'oeuf

10cl de crème liquide entière très froide

15g de sucre

10g de sucre glace

1 pincée de sel

##### **Pour le caramel au beurre salé:**

50g de sirop de glucose

130g de sucre

100g d'eau

100g de crème liquide

10g de beurre demi-sel\_-

#### **Préparation:**

##### **Préparez le caramel au beurre salé:**

Versez l'eau et le sirop de glucose dans une casserole. Faites chauffer sur feu moyen.

Quand le mélange frémit, ajoutez le sucre. Laissez le mélange se colorer sans mélanger, en remuant seulement la casserole.

Pendant ce temps, faites chauffer la crème liquide au four à micro-ondes.

Une fois que le caramel ait pris une couleur ambré, ajoutez hors du feu la crème puis le beurre. Mélangez rapidement et remettez sur feu doux 1 à 2min toujours en mélangeant.

Versez le caramel dans un pot et entreposez-le au réfrigérateur.\_

##### **Préparez les coques:**

Faites fondre 100g de chocolat au lait coupé en morceaux au four à micro-ondes.

A l'aide d'un pinceau, badigeonnez de chocolat fondu l'intérieur des empreintes d'un moule à mini-cakes en silicone. Placez 20min au congélateur pour que le chocolat durcisse.

Faites fondre à nouveau 100g de chocolat concassé au four à micro-ondes et recommencez l'opération une seconde fois: la coque de chocolat sera plus épaisse et ainsi plus solide.

**Préparez la garniture:**

Montez le blanc d'œuf en neige avec la pincée de sel. Ajoutez le sucre et continuez de battre pendant quelques minutes.

Dans un saladier, fouettez la crème en chantilly puis incorporez le sucre glace.

Dans un autre récipient, déposez le beurre de cacahuètes. Ajoutez une belle c. à soupe de chantilly pour le détendre et mélangez délicatement avec une spatule. Incorporez progressivement le reste de chantilly puis le blanc en neige en soulevant la préparation.

Répartissez la mousse au beurre de cacahuètes dans les coques chocolatées. Réfrigérez pendant 2H. Recouvrez la mousse d'une fine couche de caramel au beurre salé et replacez au réfrigérateur pour 30min.

Faites fondre le reste de chocolat au lait en morceaux au four à micro-ondes puis nappez les généreusement les barres de façon à les refermer. Placez à nouveau 2H au réfrigérateur.

Démoulez délicatement les barres et dégustez. Les barres se conservent au congélateur ou au réfrigérateur.