

Les idées vagues de Snapulk...

Barres au caramel avec riz soufflé, chocolat, meringue et noisettes



50 g de beurre
175 g de sucre roux
1 œuf
la pulpe d'une gousse de vanille
50 g de farine
1 pincée de sel
10 g de riz soufflé
50 g de chocolat noir pâtissier

Pour le topping :

1 blanc d'œuf
1 pincée de sel
1 c. à s. de golden syrup (ou sirop d'érable ou miel) = 15 ml
115 g de sucre
50 g de noisettes

Dans une casserole mettez le beurre et le sucre, chauffez jusqu'à obtenir de petites bulles, pas plus. Stoppez la cuisson, ajoutez la pulpe de vanille et laissez refroidir un peu. Préchauffez le four à 180°C, graissez un moule carré (sauf s'il est en silicone).

Dans la casserole, ajoutez l'œuf légèrement battu en fouettant puis la farine et le sel. Déposez la préparation dans le moule et mettez-le au frais afin qu'il durcisse un peu.

Faites fondre au bain-marie ou au micro-ondes le chocolat noir, puis mélangez délicatement à la cuillère les grains de riz soufflé pour les enrober de chocolat fondu. Étalez ce mélange sur la base caramel.

Fouettez le blanc d'œuf en neige avec la pincée de sel, puis ajoutez le golden syrup en filet. Ajoutez le sucre cuillère par cuillère et déposez la meringue sur le riz soufflé au chocolat.

Étalez avec le dos d'une cuillère à soupe et parsemez des noisettes.

Enfournez pour 20 minutes.

Laissez bien refroidir, mettez même éventuellement au frais pour que l'ensemble se raffermisse un peu, puis découpez en carrés.