

Mini barres chocolatées aux gavottes et cacahuètes



Ingrédients pour 20 mini-barres :

Praliné cacahuète :

- 50g de sucre
- 50g de cacahuètes non salées
- 15g eau

- 65g de chocolat blanc
- 65g de praliné cacahuète
- 60g de gavottes
- 30g de cacahuètes non salées
- 180g de chocolat noir

Préparation :

Praliné cacahuètes :

Cuire le sucre et l'eau jusqu'à l'obtention d'un sirop, ajouter les cacahuètes et cuire en remuant de temps en temps jusqu'à caramélisation. Étaler sur un silpat ou une feuille de papier sulfurisé et laisser refroidir. Casser en morceaux et mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte. Un mini hachoir fait très bien l'affaire pour cette quantité! Fondre le chocolat blanc au bain-marie. Concasser grossièrement au couteau les 30g de cacahuètes, puis les passer dans une poêle chaude sans les colorer pour les torrifier. Mélanger le chocolat blanc fondu et le praliné cacahuètes. Ajouter les cacahuètes concassées et torrifiées, puis les gavottes écrasées. Bien mélanger puis répartir dans des empreintes à mini-financiers. Placer au congélateur pour 1 heure minimum.

Fondre le chocolat noir au bain-marie, puis tremper les mini barres une à une, les enrober de chocolat, puis égoutter avec des fourchettes. Les poser sur un silpat ou une feuille de papier sulfurisé, puis laisser cristalliser. Déguster tel que ou en accompagnement de votre café!