

BARRES CHOCOLAT & FRUITS A ECALE

Pour 12 barres TRES gourmandes ou 16 carrés plus raisonnables soit un moule de 20 x 20 cm

Préparation : 15 min

Cuisson : 25 à 30 min



Croûte

250 g de sablés (ici, Biscuits Thé)

125 à 150 g de beurre doux

1 belle pincée de sel

un peu de beurre pour le moule

Garniture

100 g de pépites de chocolat au lait

150 g d'un mélange de fruits à écale entiers ou grossièrement hachés

20 à 25 cl de lait concentré sucré

- Réduire en biscuits en poudre ou miettes grossières au robot (version paresse) ou en les plaçant dans un sac plastique type "sac de congélation" et en les écrasant avec le rouleau à pâtisserie (version patience). Les mettre dans une jatte.
- Faire fondre le beurre et le verser sur les miettes de biscuits, ajouter le sel et mélanger le tout intimement.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Beurrer très légèrement le fond et les bords du moule et le garnir d'une feuille de papier sulfurisé.
- Verser le mélange de miettes sur le fond du moule et bien tasser.
- Parsemer la croûte des pépites de chocolat, puis des fruits à écale et répartir enfin le lait concentré sucré sur toute la surface.
- Faire cuire 25 à 30 min ou jusqu'à ce que le lait concentré soit doré et fasse des bulles.
- Laisser refroidir dans le moule puis démouler en soulevant sur le papier sulfurisé.
- Découper en barres et déguster !