

## Bouchées gourmandes façon Snickers



### Ingrédients

- Environ 100 g de pâte sucrée
- 150 g de cacahuètes crues décortiquées

### Pour le caramel :

- 150g de vergeoise blonde
- 25g de miel
- 175g de beurre demi sel
- 1 boîte de lait concentré sucré (397g)

### Pour le glaçage

- 200 g de chocolat noir
- 2 cuillères à soupe de purée de cacahuètes

Commencer par préchauffer le four à 180°C. Enfournier les cacahuètes et laisser cuire 15 minutes.

Sortir du four, laisser refroidir puis frotter les cacahuètes entre les mains pour retirer la peau. Laisser de côté.

Préparer le caramel en mettant dans une casserole le beurre, le miel et la vergeoise.

Laisser fondre doucement et porter à ébullition en mélangeant régulièrement.

Ajouter ensuite le lait concentré et porter à ébullition. Laisser cuire à feu moyen une dizaine de minutes, puis couper le feu et laisser refroidir.

Etaler la pâte sur une feuille de papier sulfurisé, en lui donnant la forme du moule (moi j'avais pris un moule à tarte mais la prochaine fois je prendrai le moule carré, ce sera plus pratique pour découper les bouchées).

Déposer la pâte dans le moule, piquer la surface avec une fourchette et enfourner à 180°C pour une vingtaine de minutes : la pâte doit être bien dorée. Elle ne recuira pas ensuite.

Lorsque la pâte a un peu refroidi (une dizaine de minutes au moins), déposer les cacahuètes sur la surface, puis verser le caramel.

Idéalement, il faudrait laisser complètement refroidir le caramel avant de faire le glaçage au chocolat. Personnellement, j'ai tout fait à la suite car je n'avais pas le temps, et ça passait nickel.

Dans un petit saladier, mettre la moitié du chocolat cassé en morceaux et la purée de cacahuètes. Faire fondre au micro-ondes. Je le fais en plusieurs fois, à puissance moyenne, pour ne pas que le chocolat brûle.

Sortir le saladier du micro-ondes, ajouter le reste du chocolat et mélanger jusqu'à ce que le tout soit onctueux.

Verser sur le caramel et si besoin, incliner le moule pour que le chocolat s'étale de manière homogène sur le caramel.

Laisser refroidir complètement, puis mettre au frais pour que ça durcisse.

Servir découpé en petits carrés avec un café noir ou un bon thé.