

## BARRES CROQUANTES AU CHOCOLAT ET RIZ SOUFFLÉ

### Ingrédients :

- 170 g (70%) de chocolat noir coupé en morceaux
- ½ tasse (115 g) de beurre
- 1 paquet de 250 g mini-guimauves (*comme Lexibule, j'ai utilisé un paquet de 400 g*)
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
- 3 tasses (96 g) de céréales de riz soufflé

### Préparation :

1. Dans une casserole, faire fondre le chocolat avec le beurre.
2. Incorporer les mini-guimauves et la vanille. Remuer jusqu'à ce que les guimauves soient fondues.
3. Hors du feu, ajouter le riz soufflé et remuer afin de bien enrober les grains de riz.
4. Tapisser un moule carré de 8 po (20 cm) d'une feuille de papier parchemin, puis y transférer la préparation. Égaliser la surface.
5. Réfrigérer de 2 à 3 heures.
6. Couper en 16 barres. Si désiré (*non*), servir avec le coulis au caramel et beurre d'arachide (voir recette ci-dessous).

### Coulis au caramel et beurre d'arachide (*pas fait*)

Dans un bol, mélanger 3 c. à soupe (45 ml) de lait concentré sucré dulce de leche (de type Eagle Brand) avec 2 c. à soupe (30 ml) de beurre d'arachide et 2 c. à soupe (30 ml) de crème à cuisson 15% jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène. Chauffer au micro-ondes de 30 à 45 secondes. Incorporer ¼ tasse (25 g) de sucre à glacer. Laisser tiédir.

Source : recette de 5 ingrédients 15 minutes, déclinée par Lexibule

<http://www.5ingrédients15minutes.com/fr/recettes/desserts-fr/barres-croquantes-au-chocolat-et-riz-souffle/>

<http://lesmillesetundelicedelexibule.blogspot.com/2018/12/barres-croquantes-au-chocolat-et-riz.html>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le vendredi 28 décembre 2018

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2018/12/barres-croquantes-au-chocolat-et-riz.html>