

Pavés croquants chocolatés



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



20 minutes



4 minutes



Facile

INGREDIENTS

140 gr de chocolat noir	15 gr de riz soufflés
90 gr de beurre	90 gr de « petit beurre »
20 cl de sirop de sucre de canne	50 de fruits confits
30 gr de noix de pécan	

MATERIEL NECESSAIRE

1 cul de poule des moules en silicone

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Dans un cul de poule mélanger le chocolat, le sirop de sucre, le beurre et faire fondre au bain-marie.
- 2- Hacher les noix de pécan en morceaux.
- 3- Casser les « petit beurre » en morceaux.
- 4- Ajouter au mélange fondu les noix, les fruits confits, les gâteaux, le riz soufflé et bien mélanger.
- 5- Remplir des petits moules en silicone (tartelettes, financiers, madeleines) et bien lisser. Faire prendre au froid plus démouler et déguster.

CONSEILS ET ASTUCES

Alice Délice

