

## *Bouchées au Chocolat et Rice Krispies*

**Nombre de personnes: 8**

**Temps de préparation: 1 h 30 min**

### **Ingrédients:**

- MARS (BARRE CHOCOLATÉE)	5
- BEURRE	40 g
- RICE KRISPIES (KELLOGG'S)	45 g
- CHOCOLAT FONDANT	50 g
- LAIT	1 c à soupe



### **Recette:**

- Coupez les mars en lamelles et placez-les dans un caquelon.
- Ajoutez le beurre en petits morceaux.
- Faites chauffer doucement et remuez avec une spatule.
- Lorsque les mars sont bien fondus et bien homogènes, ajoutez hors du feu le riz soufflés pour former un masse compacte. Mélangez bien pour enrober tous les riz soufflés.
- Filmez un moule (film alimentaire).
- Placez ce mélange dans le moule et répartissez sur une épaisseur de 2 – 3 cm.
- Laissez refroidir complètement (au frigo).
- Faites fondre doucement le chocolat noir avec le lait au micro-onde.
- Démoulez et retirez le film alimentaire sur une planche. Nappez le gâteau avec le chocolat noir fondu. Passez une fourchette dans le chocolat pour donner un léger mouvement.
- Laissez de nouveau refroidir 20 minutes au frigo.
- Coupez le gâteau en bouchées et dégustez sans exagération ...

### **Remarque:**

Pour 30 - 35 bouchées