

## *Bouchées Croustillantes aux Deux Chocolats*

**Nombre de personnes: 10**

**Temps de préparation: 30 minutes**

### Ingrédients:

- BEURRE	55 g + 55 g
- SIROP D'ÉRABLE	1 + 2 c à soupe
- CHOCOLAT BLANC	150 g
- CHOCOLAT FONDANT	125 g
- RICE KRISPIES (KELLOGG'S)	50 g + 75 g



### Recette:

- Filmmez un moule avec du plastique en double épaisseur.
- Dans une jarre, faites fondre doucement au micro-onde, 55 g de beurre avec le chocolat blanc et 1 c à soupe de sirop d'érable.
- Ajoutez 50 g de Rice Krispies avec une spatule. Enrobez-bien le riz soufflé avec le chocolat fondu. Étalez dans le plat filmé et lissez la surface.
- Dans une seconde jarre, faites fondre doucement au micro-onde, les 55 g de beurre restant avec le chocolat noir et le 2 c à soupe de sirop d'érable.
- Ajoutez les 75 g de Rice Krispies avec une spatule. Enrobez-bien le riz soufflé avec le chocolat fondu. Étalez dans le plat et lissez la surface.
- Placez au réfrigérateur et laissez durcir complètement.
- Démoulez et coupez en bouchées.