



BARRES CÉRÉALES CROUSTILLANTES AU DULCEY



Pour 6 barres classiques et 12 mini barres : 100 g de fruits secs, noisettes, noix de cajou, amandes, noix, pistaches, 200 g de muesli bio, 55g d'éclats de gavottes, 40g de beurre demi-sel fondu, 2cs d'huile de tournesol, 40g de miel liquide, 50g de pépites de chocolat, QS de chocolat Dulcey.

Préchauffer le four à 180° chaleur tournante. Dans un cul de poule mélanger les gavottes, le muesli et les fruits secs grossièrement concassés. Verser dessus l'huile, le beurre fondu et le miel et mélanger à nouveau soigneusement. Tasser dans des empreintes en silicone mini cakes ou mini barres. Enfourner 15 à 20 min. Laisser refroidir complètement avant de démouler.

Tempérer le chocolat et tremper le dessous des barres. Autre solution pour les minis barres seulement : verser un peu de chocolat tempéré dans les empreintes puis poser dessus les barres en appuyant pour les enrober complètement et laisser cristalliser au réfrigérateur une petite heure. Démouler et réserver au réfrigérateur avant la dégustation.