

# metro



## Barres à la menthe poivrée

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

36 DESSERTS | 0:15 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:30 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

Brownie

**1 sac** Mélange à brownie au fudge Selection

Mélange à la menthe poivrée

**1,25 L** (5 tasses) Sucre à glacer

**175 ml** (3/4 tasse) Beurre fondu

**30 ml** (2 c. à soupe) Crème épaisse

**5 ml** (1 c. à thé) Extrait de menthe pur et de menthe poivrée Club House

Préparation de colorant alimentaire rouge Club House

### Préparation

Pour les brownies, préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Préparer le mélange à brownies selon les directives de l'emballage. Presser le mélange dans un moule de 15 x 10 x 1 po (38 x 26 x 3 cm) graissé et tapissé de papier d'aluminium.

Mettre au four 15 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte presque propre. Laisser refroidir sur une grille.

Entre-temps, préparer la garniture. Dans un grand bol, battre le sucre à glacer, le beurre fondu, la crème, l'extrait de menthe poivrée et le colorant alimentaire à l'aide d'un mélangeur électrique à vitesse moyenne jusqu'à consistance homogène et lisse. Étendre uniformément sur le mélange à brownies. Réfrigérer 30 minutes.

Pour le glaçage, chauffer le chocolat et le reste du beurre (1/2 tasse/125 ml/1 batonnet) dans un grand bol au micro-ondes à puissance élevée pendant 2 minutes, ou jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Remuer jusqu'à ce que le chocolat fonde complètement. Étendre sur les brownies refroidis. Saupoudrer de bonbons à la menthe poivrée broyés, si désiré. Couper en barres.

Source: McCormick

Source : Metro

---

Glaçage au chocolat

---

**340 g**      Chocolat mi-sucré haché grossièrement  
**(12 onces)**

---

**125 ml**      Beurre  
**(1/2 tasse)**

---

**Facultatif**      Bonbons à la menthe poivrée broyés

---

## Mentions légales

**Metro Richelieu inc.** , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

---