



## COLLATIONS

## Barres au caramel salé et à la noix de coco



20 min



20 min



8 portions

### INGRÉDIENTS

#### CROÛTE

1 1/4 tasse de chapelure Graham

3 c. à soupe de beurre non salé, fondu

1 1/2 c. à soupe de sucre

#### CRÈME AU CARAMEL

3 œufs

2 tasses de crème 10 %

1/4 tasse de cassonade

1/2 tasse de caramel salé

3 c. à soupe de fécule de maïs

#### GARNITURE

1/4 tasse de crème 35 %

1/2 tasse de flocons de noix de coco

5 c. à soupe de chocolat noir ou mi-amer, haché grossièrement

### PRÉPARATION

- 1 Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).
- 2 Dans un moule carré de 23 cm (9 pouces), mélanger la chapelure avec le sucre et le beurre fondu.
- 3 Presser au fond et enfourner pour 8 à 10 minutes.
- 4 Entre-temps, dans une casserole à feu moyen, chauffer la crème 10 % jusqu'à ce qu'elle fume. Dans un bol, battre les œufs avec la cassonade et la fécule à l'aide d'un fouet.
- 5 Ajouter une louche de crème chaude dans le bol pour réchauffer la préparation et verser ensuite dans la casserole. Incorporer le caramel et chauffer en remuant constamment à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que la crème pâtissière épaississe.
- 6 Laisser bouillir 2 minutes et verser immédiatement sur la croûte Graham. Réfrigérer pendant la préparation du chocolat.

- 7 Dans une petite casserole, chauffer la crème 35 % et y fondre le chocolat.
- 8 Verser délicatement sur la crème au caramel et étendre uniformément.
- 9 Parsemer de flocons de noix de coco et laisser tiédir avant de placer au congélateur 2 heures. Tailler en 2, et ensuite en barres de 2,5 cm x 10 cm (1 po x 4 po). Servir.

#### CONSERVATION

Les barres au caramel et à la noix de coco se conservent au réfrigérateur quelques jours dans un contenant hermétique.