

# metro



## Mordant croquant aux grains de chocolat et beurre d'arachides

Évaluer cette recette ★★★★★ 2 Votes

750  
G

0:10  
PRÉPARATION

0:00  
CUISSON

0:40  
TEMPS TOTAL

### Ingrédients

**250 g** Grains de chocolat noir CHIPITS®™  
(1 1/2  
tasses)

**300 g** Grains au beurre d'arachides CHIPITS®™  
(1 3/4  
tasses) REESE®™

**5 ml** Graisse végétale  
(1 c. à thé)

**125 ml** Morceaux de cornets au sucre, environ 2  
(1/2 tasse) cornets émiettés

**125 ml** Pépites de caramel SKOR®™ CHIPITS®™  
(1/2 tasse)

### Préparation

Tapiser une plaque à biscuits à rebords avec du papier ciré.

Dans un bol moyen allant aux micro-ondes, mettre les grains de chocolat et faire chauffer à puissance MOYENNE (50 %) pendant 1 minute. Remuer.

Au besoin, faire chauffer de nouveau, 30 secondes à la fois, en remuant à chaque fois, jusqu'à ce que le chocolat ait fondu et que la consistance soit lisse.

En travaillant rapidement, faire fondre les grains au beurre d'arachides avec la graisse végétale dans un second bol allant aux micro-ondes en utilisant la même méthode que pour les grains de chocolat.

Incorporer les morceaux de cornet au sucre dans les grains au beurre d'arachides fondus et les pépites de caramel dans les grains de chocolat noir fondus.

Déposer en alternance les mélanges de grains et pépites fondus sur la plaque préparée à l'aide d'une cuillère.

Effectuer un mouvement de tourbillon à l'aide d'un couteau pour créer un effet marbré.

Refroidir 30 minutes ou jusqu'à ce que la consistance soit ferme.

Briser en morceaux.

Conserver dans un récipient hermétique à la température ambiante jusqu'à un maximum de 1 semaine.

Source : Hershey Canada

---

## 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.

---