



Les fiches cuisine de

LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT

BARRE NANAÏMO

AU KIRI GOURMANDISE

Pour 30 pièces

Temps de préparation : 50 min

Temps de repos : 3 h 30

Ingrédients

Pour la base croquante

- 100 g de beurre doux
- 100 g de chocolat noir 70%
- 50 g de miel
- 300 g de biscuits Graham écrasés
- 50 g de noix de pécan écrasées
- 50 g de noix de coco hachées

Pour la garniture

- 8 portions de Kiri
- 150 g de chocolat blanc
- 20 g de miel
- 15 cl de crème liquide 35% MG

Pour le glaçage

- 200 g de chocolat noir 70%
- 120 g de beurre

Préparation

- 1 Au bain-marie, faire fondre le beurre avec le chocolat et le miel, retirer du feu, ajouter les biscuits écrasés, les noix de pécan et la noix de coco puis mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène. Répartir la préparation dans un cadre inox posé sur une plaque recouverte de papier cuisson et presser à l'aide du dos d'une cuillère pour égaliser la surface. Réserver au froid 30 min.
- 2 Dans une casserole, mettre la crème liquide, le miel, et le Kiri à fondre sur feu doux. Une fois fondu, incorporer le chocolat blanc et bien mélanger. Refroidir à 30°C. Monter l'appareil avec un batteur, afin d'obtenir une texture mousseuse. Étaler cette préparation sur la base croquante et laisser prendre au froid.
- 3 Pour le glaçage, faire fondre le chocolat au bain-marie, ajouter le beurre et mélanger jusqu'à ce qu'il soit fondu. Étaler le glaçage sur toute la surface et tapoter pour égaliser. Réserver au froid 3 h.
- 4 Couper en petits carrés de 3 cm sur 3 cm et déguster avec les doigts.

Le miel peut être remplacé par du sirop d'érable.



Retrouvez toutes nos recettes sur

WWW.LAMAISONDELAVACHEQUIRIT.COM/LESRECETTES

