

BARRES DE CÉRÉALES AU YAOURT ET CHOCOLAT BLANC



Ingrédients pour 4 personnes:

Pour 15 barres
250 g de pâte sucrée crue

Appareil à céréales et fruits :
150 g de mélange de 5 céréales bio
10 fraises séchées
5 pralines roses
20 g de miel de fleur
20 g de sucre de canne blond
50 g de beurre
1 yaourt fermier

Glaçage au chocolat blanc :
265 g de chocolat blanc
4 feuilles de gélatine

175 g de crème liquide
4 cl d'eau
30 g de miel d'Acacia
25 g d'huile de pépin de raisins ou neutre

Préparation de la recette Barres de céréales au yaourt et chocolat blanc

La pâte sucrée

Préchauffez le four à 160°C.

Faites cuire la pâte étalée finement entre deux feuilles de papier sulfurisé et entre deux plaques pendant environ 15 minutes.

A la sortie du four, posez un cadre carré sur la pâte et, à l'aide d'une lame fine, détaillez la pâte pour obtenir un rectangle.

Appareil à céréales et fruits

Dans un saladier, mettez les céréales et les fraises.

A l'aide du mixeur, broyez grossièrement les pralines et ajoutez-les aux mélanges de céréales/framboises.

Dans une casserole, faites chauffer le beurre et le sucre, mélangez jusqu'à complète dissolution du sucre.

Ajoutez le miel et mélangez.

Versez le mélange beurre/miel/sucre blond sur les céréales/framboises/pralines roses.

Ajoutez le yaourt et mélangez.

Une fois la pâte cuite refroidie, déposez le mélange de céréales et tassez.

Placez au congélateur une heure.

Puis démoulez le cadre.

Glaçage au chocolat blanc

Hydratez la gélatine avec de l'eau bien froide et essorez-la.

Faites fondre le chocolat blanc préalablement haché au bain-marie.

Dans une casserole, portez à ébullition la crème liquide, l'eau et le miel.

Hors du feu, versez lentement, un tiers de la préparation précédente (crème, eau, miel) sur le chocolat fondu.

Incorporez le deuxième tiers et recommencez à mélanger.

Faites de même avec le troisième tiers.

Ajoutez la gélatine essorée et mélangez puis ajoutez l'huile et mélangez de nouveau.

Mixez avec un mixeur plongeant afin de lisser la préparation.

Attention, pour utiliser ce glaçage, il faut qu'il soit entre 40 et 37°C (pas moins surtout sinon, il va se figer trop vite et ne pas descendre).

Réchauffez si besoin au micro-ondes.

Finition

Glacez chaque barre avec le glaçage chocolat. Laissez sécher.

Et à l'aide d'un couteau à dent, détaillez des barres.