

Croustillant au chocolat

Voici un gâteau rapide à réaliser et sans cuisson pour tous ceux qui aiment que ça croustille sous la dent !

Ingrédients : pour 8 gourmands, il vous faut :

- 225 g de chocolat noir ou au lait
- 1 à 3 cuillerées à soupe de miel liquide
- 50 g de beurre
- 100 g de Corn-flakes



Étape 1

À l'aide de papier absorbant, graisse le moule avec un peu de beurre. Étale bien et enlève le surplus. Tu peux aussi tapisser le fond du plat avec du papier sulfurisé.

Étape 2

Casse le chocolat et fais le fondre au bain-marie, à feu doux, sans cesser de remuer. Ajoute ensuite le miel et le beurre et remue à nouveau.

Étape 3

Lorsque le chocolat et le beurre ont fondu, incorpore les Corn-flakes hors du feu. Mélange le tout de manière à ce que les Corn-flakes soient bien enrobés de chocolat.

Étape 4

Verse le mélange dans le moule. Égalise la surface avec le dos d'une cuillère en essayant de ne pas écraser les Corn-flakes. Mets ensuite le croustillant au réfrigérateur pendant environ 2 heures, pour le faire durcir.

Étape 5

Découpe-le à l'aide d'un couteau à bout rond en prenant soin de ne pas abîmer le fond du plat ou démoule-le si tu as tapissé le fond du plat de papier sulfurisé. **Il ne te reste plus qu'à le présenter avec un trait de caramel et un soupçon de crème chantilly ! Facile, non ?**

Remets ces photos dans l'ordre en indiquant à quelle étape elle correspond.

