

metro



Écorce de bretzels salés au chocolat et au caramel

Évaluer cette recette ★ ★ ☆ ☆ ☆ 6 Votes

24 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:08 CUISSON | 1:53 TEMPS TOTAL

Ingrédients

7 à 8 onces Bretzels salés, mis en morceaux

125 ml Pacanes hachées, rôties
(1/2 tasse)

80 ml Canneberges séchées sucrées
(1/3 tasse)

250 ml Beurre
(1 tasse)

250 ml Cassonade, tassée
(1 tasse)

500 g Pépites de chocolat noir
(18 oz)

Au goût, sel de mer

Préparation

Préchauffer le four à 190°C (375°F).

Tapisser une plaque à biscuits de papier sulfurisé et répartir les morceaux de bretzels sur la plaque.

Les saupoudrer de pacanes et de canneberges hâchées.

Déposer le beurre et la cassonade dans une casserole moyenne.

Remuer pour bien mélanger à mesure que le beurre ramolli.

Lorsque le mélange commence à bouillonner, réduire le feu à moyen-doux et laisser cuire pendant 3 minutes sans remuer.

Retirer la casserole du feu et verser le caramel uniformément sur le mélange de bretzels.

Mettre la plaque dans le four préchauffé et faire cuire pendant 5 minutes.

Retirer la plaque du four.

Parsemer immédiatement, de façon uniforme, les pépites de chocolat noir sur le mélange de bretzels et de caramel.

Attendre de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.

À l'aide d'une spatule en caoutchouc, étendre le chocolat sur les bretzels.

Refroidir complètement l'écorce à la température ambiante, puis mettre au réfrigérateur pendant au moins une heure ou jusqu'à ce que le tout soit pris.

Briser l'écorce froide en morceaux et déguster!

Source : Chef Stephany Babson

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.
