

metro



Carrés au chocolat, arachides et fromage

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

20 PORTIONS | 0:20 PRÉPARATION | 0:05 CUISSON | 0:25 TEMPS TOTAL

Ingrédients

15 ml Beurre
(1 c. à soupe)

375 ml Guimauves
(1 1/2 tasse)

500 ml Céréales de riz
(2 tasses)

90 g Chocolat noir ou mi-sucré
(3 oz)

175 ml Arachides non salées, divisées
(3/4 tasse)

45 ml Sucre à glacer
(3 c. à soupe)

175 ml Fromage cottage canadien, à température
(3/4 tasse) pièce

Préparation

Dans une poêle, faire fondre le beurre à feu moyen.

Ajouter les guimauves et laisser fondre.

Retirer du feu; ajouter les céréales et remuer pour bien enrober.

Presser la préparation uniformément et fermement dans un plat carré et beurré allant au four de 20 cm (8 po).

Faire fondre le chocolat dans un bain-marie.

Étendre une mince couche de chocolat sur la préparation dans le plat allant au four (environ la moitié du chocolat).

Laisser refroidir pour raffermir le chocolat.

Réfrigérer au besoin.

Entre-temps, au robot culinaire, broyer 125 ml (1/2 tasse) des arachides avec le sucre à glacer.

Ajouter le fromage cottage et le reste du chocolat fondu et refroidi.

Mélanger jusqu'à consistance homogène.

Étendre la préparation au fromage sur la couche de chocolat.

Parsemer du reste des arachides et saupoudrer d'un peu de cacao et de sucre à glacer.

Au goût, cacao

Couper en carrés et servir.

Au goût, sucre à glacer

Source : Les Producteurs Laitiers du 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.
