

## Oh Henry! maison

par Rémy Couture

♥ Ajouter à mes favoris

Préparation 10 min	Cuisson 15 min	Repos 1 h	Réfrigération 4 h	Rendement 8 à 12 portions
-----------------------	-------------------	--------------	----------------------	------------------------------

Difficulté  
Intermédiaire



### INGRÉDIENTS

**Glucose** - 125 ml (½ tasse)

**Sucre** - 750 ml (3 tasses)

**Crème 35 %, chauffée** - 400 ml (1 ⅔ tasse)

**Beurre non salé** - 500 ml (2 tasses)

**Beurre d'arachides** - 125 ml (½ tasse)

**Arachides salées** - 1 L (4 tasses)

**Chocolat au lait** - 1 L (4 tasses)

### CONTIENT :

Arachides - Lait animal (lactose)

### PRÉPARATION

1. Dans une casserole, faites fondre le glucose. Ajoutez le sucre et remuez.
2. Faites cuire jusqu'à ce que le mélange atteigne une température de 140 °C (285 °F). Ajoutez la crème chaude et le beurre. Remuez.
3. Faites cuire jusqu'à ce que le caramel atteigne une température de 121 °C (250 °F). Ajoutez le beurre d'arachide et remuez.
4. Étalez le mélange dans un plat en pyrex préalablement huilé. Laissez refroidir 1 heure à la température de la pièce.

5. Ajoutez les arachides salées sur le dessus et appuyez bien sur les arachides pour qu'elles forment une couche uniforme. Laissez figer de 3 à 4 heures au réfrigérateur.
6. Faites fondre le chocolat au lait au bain-marie jusqu'à ce qu'il soit homogène en remuant constamment. Laissez reposer quelques minutes.
7. Coupez le caramel en barres.
8. À l'aide d'une fourchette, trempez les barres dans le chocolat au lait. Assurez-vous que le chocolat a refroidi un peu, sinon il ne figera pas sur les barres.
9. Déposez sur un papier sulfurisé et laissez figer à la température de la pièce.

## TECHNIQUES UTILES

### Comment utiliser un bain-marie

