

recette sucrée

## BARRES CHOCOLATÉES STYLE SNICKERS (VEGAN, CRU)

⌚ 25 minutes  
+ 2h30 de temps de repos

🕒 5 minutes

🍴 10 barres

### Ingredients

#### *Pour la base biscuitée*

70 g de dattes Medjool (+/- 3 dattes)  
70 g de flocons de riz  
50 g de farine de coco  
50 g de poudre d'amandes  
30 ml de lait végétal (ici, coco-amande)  
5 g de sucre vanillé

#### *Pour le caramel*

200 g de dattes Medjool  
100 g de beurre de cacahuètes  
40 g de beurre d'amande  
60 ml de lait végétal  
20 g de sirop d'érable  
1 pincée de sel  
Pour servir : une poignée de cacahuètes

#### *Pour l'enrobage au chocolat*

130 g de chocolat noir 85%  
20 g de sirop d'agave  
Une pincée de gros sel

### Préparation

Commencer par préparer le biscuit qui servira de base aux snickers. Si les dattes sont un peu trop sèches, les laisser tremper dans de l'eau chaude durant 30 min.

Dans le bol d'un blender, mixer les dattes avec la moitié du lait végétal afin d'obtenir une pâte +/- homogène. Ajouter ensuite les flocons de riz, la farine de coco et la poudre d'amandes. Terminer par le sucre vanillé et mixer le tout jusqu'à ce que les flocons de riz soient réduits en farine.

Étaler ensuite la pâte sableuse dans un plat carré recouvert de papier sulfurisé. Tasser le tout, à l'aide du dos d'une cuillère froide, en appuyant bien sur l'ensemble de la préparation pour obtenir un résultat lisse. Laisser reposer au congélateur 30 min.

Préparer le caramel de dattes et de beurre de cacahuètes. Dans le bol du robot, placer les dattes dénoyautées et coupées en morceaux. Ajouter le beurre de cacahuètes, le beurre d'amande, le lait végétal, le sirop d'érable et la pincée de sel. Mixer une à deux minutes, jusqu'à obtenir une texture onctueuse sans morceaux.

Sortir le plat avec le biscuit du congélateur et y déposer le caramel à l'aide d'une cuillère à soupe bien froide. Cela permettra d'éviter de décoller le biscuit du plat lorsque l'on étale le caramel par-dessus. Répartir le caramel de manière homogène sur le biscuit. Laisser ensuite reposer 2 heures au congélateur.

Lorsque le temps de repos est écoulé, débiter la préparation de l'enrobage. Dans un bain-marie, faire fondre le chocolat noir avec le sirop d'agave et le sel. Faire attention à ne pas trop chauffer l'eau du bain-marie, afin de permettre au chocolat de fondre doucement et donc de rester assez liquide. Une fois le chocolat fondu, couper le feu et sortir le plat du congélateur.

Sortir le papier sulfurisé (et son contenu) du plat et le déposer sur une plaque à découper. Couper des barres de tailles égales (+/- 2 cm de largeur). Répartir des cacahuètes sur le dessus des barres, en les enfonçant légèrement dans le caramel. Procéder à l'enrobage des barres avec le chocolat. À l'aide d'une cuillère à soupe, répartir le chocolat sur le dessus de chaque barre. Enrober de chocolat les côtés à l'aide d'une Maryse.

Redéposer les barres enrobées sur du papier sulfurisé afin d'éviter qu'elles ne collent. Laisser refroidir complètement avant de déguster.

Les barres se conservent une bonne semaine au frais, et peuvent également être congelées pour être dégustées sous forme de snickers glacés... bon appétit !

