



## Ingrédients :

- 50 G DE SUCRE EN POUDRE
- 5 CUILLÈRES À SOUPE DE CHOCOLAT EN POUDRE
- 270 G DE BEURRE
- 1 ŒUF
- 8 BISCUITS TYPE PETIT BRUN
- 50 G DE POUDRE D'AMANDES
- 100 G DE NOIX DE COCO RÂPÉE
- 3 CUILLÈRES À SOUPE DE CRÈME FRAÎCHE
- 2 SACHETS DE SUCRE VANILLÉ
- 200 G DE SUCRE GLACE
- 8 GROS CARRÉS DE CHOCOLAT NOIR

1

### LA COUCHE DU BAS

▶ Avec l'aide d'un adulte, fais chauffer au bain-marie 120 g de beurre, le sucre en poudre et le chocolat en poudre. Mélange le tout.

▶ Quand le mélange est tout lisse, ajoute l'œuf en tournant lentement pour faire épaisir. Retire du feu quand ça te paraît bien.

▶ Rajoute au mélange les biscuits écrasés, la noix de coco râpée et la poudre d'amandes. Étale la pâte obtenue dans un plat carré.



## La barre Nanaimo



3

### LA COUCHE DU HAUT

▶ Demande à un adulte de t'aider pour faire chauffer à feu doux les carrés de chocolat et 30 g de beurre. Mélange la préparation puis laisse-la refroidir une fois qu'elle est toute lisse.

▶ Étale la pâte sur la 2<sup>e</sup> couche et mets au réfrigérateur pendant 2 heures minimum.

2

### LA COUCHE DU MILIEU

▶ Mélange 120 g de beurre fondu, la crème fraîche, le sucre vanillé et le sucre glace jusqu'à ce que ça devienne crémeux, puis étale le mélange sur la première couche.

Régale-toi!

