

Temps de cuisson : 10 minutes

Temps de préparation : 5 heures

Degré de difficulté : facile

Portion : 35-40 morceaux



Barres Nanaimo à la menthe

Ingrédients :

Première couche

- $\frac{3}{4}$ tasse de beurre
- $\frac{1}{4}$ tasse de sucre
- 6 c. table (90 ml) de poudre de cacao
- 1 œuf
- 1 c. table (15 ml) de lait
- 1 c. thé (5 ml) de vanille
- 2 tasses de chapelure de biscuits Graham
- 1 tasse de noix de coco

Deuxième couche

- 1 c. thé (ou plus selon vos goûts) d'Extrait de Menthe Poivrée Pur PC Collection Noire
-
- $\frac{1}{2}$ tasse de beurre, fondu
- 90 ml de crème 15%
- 4 c. table de poudre pour crème anglaise
- 4 tasses de sucre à glacer
- Quelques gouttes de colorant alimentaire vert

Troisième couche

- 8 onces de chocolat mi-amer
- 1 c. table de beurre



Marche à suivre :

1. Dans un petit chaudron, sur un rond feu moyen doux, faire fondre le beurre.
2. Ajouter le sucre, la poudre de cacao, l'œuf, le lait et la vanille. Bien mélanger.
3. Retirer du feu et ajouter la chapelure et la noix de coco. Bien mélanger.
4. Étendre le mélange dans le un plat de pyrex 13 par 9 en pressant fermement. Réserver au frigo.
5. Dans un autre bol, mélanger les ingrédients de la deuxième couche. Bien mélanger jusqu'à consistance uniforme. Ajuster le tout en ajoutant de l'extrait de menthe selon vos goûts.
6. Étendre le mélange sur la première couche et laisser au frigo de 45 à 60 minutes.
7. Lorsque le tout est bien froid, préparer la troisième couche. Faire fondre le chocolat et le beurre et bien mélanger.
8. Verser le tout sur la 2^e couche. Bien étendre à l'aide d'une spatule.
9. Vous pouvez pour aider à la coupe, faire des petites lignes dans le chocolat avant que le tout ne fige. Ce sera plus facile à couper sans que le chocolat craque par la suite.
10. Réfrigérer pendant 4 heures.
11. Vous pouvez congeler les barres sans problème.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2018/11/barres-nanaimo-a-la-menthe.html>