

Triangles Chocolatés aux Céréales

Ingrédients : Pour 18 Triangles env.

- 175 g de chocolat noir en morceaux.
- 130 g de céréales croustillantes
- 75 g d'abricots secs moelleux en tous petits morceaux.
- 50 g de fruits confits en petits morceaux
- 50 g + 5 g de beurre (au besoin sur le moule)



Préparation : 20 mn Cuisson : 15 mn Repos : 2h maxi

1. *Tapissez un moule de 20 cm de côté avec une feuille de papier sulfurisé.*
2. *Posez un saladier à fond étroit sur une casserole d'eau frémissante. Faites-y fondre le chocolat et le beurre en mélangeant de temps en temps.*
3. *Otez le saladier de la casserole. Ajoutez et mélangez rapidement les abricots, les fruits confits et les céréales.*
4. *Versez le tout dans le moule. Tassez. Egalisez la surface (ou autre présentation).*
5. *Mettez 1 à 2 heures au réfrigérateur pour durcir.*
6. *Retournez sur une planche, décollez le papier.*
7. *Découpez en petits triangles.*

Jacqueline et Jean-Claude les 4 et 5 Février 2019