

Barres Chocolatées façon Lion



80g de beurre doux
16 carambars caramel
25 chamalows blancs
100g de céréales krispies
Du chocolat au lait (tablette)

Faire fondre à feu doux le beurre avec les chamalows et les carambars.

Bien mélanger.

Hors du feu, ajouter les céréales et bien mélanger.

Étaler sur une plaque et laisser durcir.

Faire fondre le chocolat au lait et napper. Patienter.

Ensuite découper en forme de barre chocolatée.

Tarte au Nutella



Préchauffer le four 180° th6

220g de Nutella

1 pâte brisée

6 à 8 cookies

3 œufs

3 c à s crème fraîche

3 c à s de sucre

Sur la pâte brisée, étaler le Nutella, les cookies émiettés et le mélange battu crème fraîche + œufs + sucre

Cuire 15 à 20 min

Conseil : passer le pot de Nutella 20 sec au micro-ondes pour le rendre très crémeux

