

Kinder country XXL, version TMX

Pour 6 à 8 personnes :

2 tablettes de chocolat au lait

2 tablettes de chocolat blanc

60 g de blé soufflé (type Smacks)



- Mixer la première tablette de chocolat au lait dans le bol du TMX, 5 sec / V.7. Le faire ensuite fondre, 5 min / 60°C / Mijotage.
- Tapisser (idéalement) un moule rectangulaire, en silicone (j'ai utilisé mon moule Tablette, génialissime pour cette recette !!!), avec le chocolat fondu, à l'aide d'un pinceau de cuisine. Mettre au frais, une dizaine de minutes et recommencer l'opération.
- Réserver au frigo, 30 minutes environ.
- Laver le bol et mixer le chocolat blanc (les 2 tablettes !), 5 sec / V.7. Le faire fondre, ensuite, pendant 5 min / 60°C / Mijotage.
- Verser les céréales dans le bol et mélanger pendant quelques minutes, tout doucement, jusqu'à ce que les céréales soient bien enrobées.
- Verser la préparation dans le moule et bien répartir le mélange, à l'aide d'une spatule ou d'une cuillère. Il faut essayer d'être le plus lisse et droit possible.
- Mixer la seconde tablette de chocolat au lait dans le bol du TMX, 5 sec / V.7. Le faire ensuite fondre, 5 min / 60°C / Mijotage.
- Recouvrir la garniture chocolat blanc/céréales avec le chocolat au lait, en s'aidant avec un pinceau de cuisine. La couche ne doit pas être trop épaisse, mais cacher complètement la garniture.
- Mettre au frais, pendant 1 heure minimum et servir, découpé en petits carrés, après avoir laissé 5 à 10 minutes à température ambiante.

