

Juliette & Chocolat - Écorce de Pâques



Ingrédients

- ½ lb de beurre
- ¼ de tasse de cassonade, bien tassée
- ¼ de tasse de sucre blanc
- Biscuits graham
- Chocolat, au goût
- Guimauve et bonbons, au goût

Étapes

1. Préchauffer le four à 350°F.
2. Tapisser la plaque à pâtisserie avec de papier-parchemin.
3. Placer les biscuits sur la plaque côte à côte afin de couvrir entièrement la surface
4. Mettre le beurre à fondre dans la casserole.
5. Une fois le beurre fondu, ajouter les sucres et porter à ébullition à feu vif en brassant de temps en temps.

6. Une fois l'ébullition obtenue, baisser le feu à intensité moyenne et insérer le thermomètre à bonbon dans le mélange.
7. Laisser bouillir (en brassant constamment) environ 4 minutes ou jusqu'à ce le thermomètre indique 125°C.
8. Bien mélanger et verser le tout sur les biscuits.
9. Étendre sur tout la surface s'il le faut avec la spatule.
10. Mettre au four pour 10 minutes (ou jusqu'à ce que cela soit bien doré)
11. Une fois tiède, retirer la plaque de biscuits Graham en tirant sur le papier
12. Poser le tout sur un napperon à pâtisserie. Laisser refroidir complètement.
13. Étendre sur la surface le chocolat désiré et laisser figer.
14. Retourner la plaque de côté et retirer le papier
15. Étendre une nouvelle couche de chocolat
16. Mettre les bonbons désirés dessus le chocolat avant que celui-ci ne fige.
17. Une fois complètement refroidit, couper en morceau de la grosseur désiré et déguster!