

# CROQUANTS CHOCOLAT, CAMEL & BRETZEL

Pour 1 moule de 20 x 20 cm



**115 g de beurre demi-sel**  
**1/2 tasse de sucre blond de canne ou de cassonade**  
**100 g de bretzels en bâtonnets**  
**150 g de chocolat noir à 64% de cacao**  
**fleur de sel**

Préchauffer le four à 210°C.

Tapisser un moule de 20 x 20 cm de papier sulfurisé, y répartir les bretzels en une couche uniforme et réserver.

Faire fondre le beurre demi-sel dans une petite casserole sur feu moyen, ajouter le sucre et bien mélanger pour incorporer le sucre au beurre, remuer sans arrêt pour homogénéiser (il prend l'aspect d'une crème), porter à petite ébullition (des bulles oui, mais ne surtout pas laisser bouillir sinon le mélange coagule) et tourner sans arrêt jusqu'à ce que le mélange caramélise (et tout en gardant toujours un œil dessus !)

Lorsque sucre et beurre ont caramélisé, verser le mélange uniformément et rapidement sur les bretzels (attention le caramel durcit rapidement). Utiliser une spatule pour répandre le caramel le mieux possible. Faire cuire au four pendant une dizaine de minutes.

Pendant ce temps, faire fondre le chocolat au bain-marie jusqu'à consistance lisse. Verser uniformément le chocolat sur le mélange bretzel-caramel sorti du four (utiliser une spatule pour lisser l'épaisseur).

Parsemer la couche de chocolat d'un peu de fleur de sel avant qu'il ne commence à durcir. Laisser refroidir puis mettre le moule au frais pendant 1 heure au moins.

Lorsque que le croquant a durci, retirer le moule du réfrigérateur, ôter le papier sulfurisé. Casser ou découper en morceaux et croquer !

A conserver au frais.