BARRES FRAMBOISE, CHOCOLAT ET NOIX DE COCO

TELLEMENT BONNES QU'ON VEUT LES PARTAGER



Préparation : 15 min
Cuisson : 10 min (mijotage des framboises)
Réfrigération : 30 min ou toute une nuit
Temps total minimal : 55 min
Portions : 12



WINDSOR LESEL – FLEUR DE SEL



WINDSOR LESEL – SELS DE MER (FIN)

Ingrédients

1 tasse (250 m	noix de cajou non salées
½ tasse (125 ml)	noisettes grillées
1 ½ tasse (375 ml)	noix de coco séchée râpée, divisée
⅓ tasse (75 ml) et 2 c. à soupe (30 ml)	sirop d'érable, divisé
3 c. à soupe (45 ml)	cacao en poudre
10	dattes dénoyautées
2 c. à thé (10 ml)	pâte de vanille
3 tasses (750 ml)	framboises surgelées
¼ tasse (60 ml)	chocolat noir
⅛ c. à thé (0,5 ml)	Windsor LeSeL – Sels de mer (fin)
1 c. à thé (5 ml)	Windsor LeSeL – Fleur de sel

Préparation

1. Tapisser de papier parchemin un moule carré de 20 × 20 cm (8 × 8 po). Réserver.

2. Au robot culinaire, mélanger ½ tasse (125 ml) de noix de cajou, les noisettes, 1 tasse (250 ml) de noix de coco, ⅓ tasse (75 ml) de sirop d'érable, le cacao, les dattes et ⅛ c. à thé (0,5 ml) de Windsor LeSeL – Sels de mer (fin). Réduire en miettes fines. Presser fermement dans le moule et réfrigérer.

3. Dans une casserole moyenne, à feu moyen, faire mijoter les framboises avec les 2 c. à soupe (30 ml) restantes de sirop d'érable pendant 10 minutes, en remuant constamment. Retirer du feu et passer au tamis fin au-dessus d'un bol. Réserver le liquide.

4. Au robot culinaire, mélanger la ½ tasse (125 ml) restante de noix de cajou, la pâte de vanille et la ½ tasse (125 ml) restante de noix de coco. Ajouter le liquide de framboises et mixer jusqu'à consistance lisse.

5. Étendre uniformément la préparation aux framboises sur la base refroidie. Réfrigérer au moins 30 minutes, idéalement toute une nuit.

6. Couper en 12 barres et les espacer légèrement sur le papier parchemin. Faire fondre le chocolat au bain-marie et en arroser les barres en filet.

7. Terminer avec la Windsor LeSeL – Fleur de sel.

Sel de remplacement suggéré

Windsor LeSeL – Flocons de sel de mer, pour la finition.