



BARRES

OVO



PRÉPARATION BARRES OVO

INGRÉDIENTS

Pâte brisée

- 200 g de farine
- 130 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 3 cs de sucre

Couche de caramel

- 200 g de sucre
- 60 ml de crème entière
- 60 g de beurre
- 70 g de cacahuètes

Couche d'Ovo

- 300 g de chocolat Ovomaltine

PRÉPARATION

Pâte brisée

- Mélanger la farine et le sucre dans un grand saladier. Ajouter le beurre froid coupé en petits morceaux et pétrir avec les mains froides jusqu'à obtenir une pâte souple.
- Laisser reposer la pâte pendant au moins 30 minutes au réfrigérateur.
- Préchauffer le four à 180 °C (chaleur voûte et sole), beurrer un moule de 15 x 25 cm puis le recouvrir de papier cuisson.
- Étaler la pâte dans le moule et bien appuyer pour la répartir uniformément. Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette.
- Cuire la pâte pendant env. 35 minutes au milieu du four, jusqu'à ce qu'elle soit dorée.
- Laisser ensuite refroidir complètement.

Caramel

- Dans une poêle, faire fondre le sucre à feu moyen. Dès qu'il commence à caraméliser sur les bords, le remuer délicatement. Attention à ne pas brûler le sucre.
- Lorsque le sucre est doré, ajouter le beurre et bien lier le tout.
- Incorporer progressivement la crème entière.
- Porter à nouveau le caramel à ébullition sans cesser de remuer, et le faire cuire pendant env. 2 minutes jusqu'à obtention d'une masse homogène.
- Verser le caramel sur le fond de pâte brisée et parsemer de cacahuètes.

Couche d'Ovo

- Hacher grossièrement le chocolat Ovomaltine et le faire fondre au bain-marie.
- Verser le chocolat Ovomaltine sur la couche de caramel légèrement refroidie.
- Mettre le tout au frais pour que les barres Ovo durcissent.

Servir

- Démouler la préparation sur une planche et découper des barres régulières.
- Saupoudrer les barres Ovo d'un peu de sel si nécessaire.

Conseil: conserver les barres Ovo au réfrigérateur. À déguster frais ou à laisser réchauffer un peu pendant 10 minutes à température ambiante.