

Gâteaux et desserts au chocolat

Barres nanaimo



2h40 **30 min** **10 min** **2h** **572**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la couche inférieure

- 1 Préparer un bain-marie en versant de l'eau dans une casserole.
- 2 Mettre la casserole d'eau à chauffer sur feu moyen, poser un saladier dessus pour former le bain-marie.
- 3 Mettre le beurre, le sucre et le cacao en poudre à chauffer. Laisser le beurre fondre et les ingrédients se mélanger.
- 4 Remuer en veillant à bien récupérer les ingrédients au fond du saladier.
- 5 Pendant que le beurre finit de fondre, casser un œuf à part et le battre un peu avant de l'ajouter à la préparation.
- 6 Continuer de remuer pour éviter que l'œuf ne cuise. Retirer le saladier du feu une fois que la préparation commence à épaissir.
- 7 Ajouter la noix de coco râpée, les amandes effilées et les miettes de biscuits sablés dans le chocolat, sans se soucier de l'ordre. Bien mélanger.
- 8 Verser la préparation dans un moule à manqué carré, après avoir étalé une feuille de papier sulfurisé.
Etaler la préparation dans les coins du moule à l'aide

Ingrédients
pour **10** personnes

Ingrédients pour la couche inférieure

125 g **Beurre**
50 g **Sucre semoule**
75 g **Cacao en poudre**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
150 g **Biscuit(s) sec(s)**
50 g **Amande(s) effilée(s)**
75 g **Copeaux de noix de coco**

Ingrédients pour la crème

125 g **Beurre doux**
55 ml **Crème allégée**
30 g **Poudre à crème pâtissière**
200 g **Sucre glace**

Ingrédients pour la couche supérieure

125 g **Chocolat noir**
30 g **Beurre**

- 9 d'une spatule. Veiller à ce que la couche formée soit uniforme.
- 10 Mettre le moule au réfrigérateur pendant la préparation de la crème.
- 11 Faire attention à ce que la noix de coco et les amandes soient bien réparties dans la préparation.

Étape 2

Préparation de la crème

- 1 Fouetter le beurre à l'aide d'un robot pâtissier jusqu'à ce qu'il soit bien crémeux.
- 2 Il est préférable que le beurre soit pommade pour cette étape.
- 3 Arrêter le robot, ajouter la moitié du sucre glace et la poudre de crème pâtissière à la vanille.
- 4 Il est possible d'utiliser de la poudre à crème pâtissière neutre et d'ajouter quelques gouttes d'extrait de vanille.
- 5 Arrêter le robot à nouveau puis racler les bords du bol mixeur. Relancer le robot.
- 6 Ajouter la crème à petite vitesse.
- 7 Stopper le robot et verser le reste du sucre glace. Relancer le robot à petite vitesse et augmenter progressivement la puissance.
- 8 Arrêter le robot, racler les parois et le batteur plat. Relancer le robot.
- 9 Stopper le robot et retirer le bol mixeur. Récupérer toute la crème collée au batteur plat à l'aide d'une spatule.
- 10 Récupérer la première couche au réfrigérateur.
- 11 Déposer la crème sur la couche de chocolat et de noix. Étaler sur toute la surface à l'aide d'une spatule ou d'un couteau à beurre.
- 12 Éviter de mélanger la crème avec la couche inférieure. Utiliser une seconde spatule pour faciliter l'étalage de la crème si nécessaire.
- 13 Une fois que la crème est bien étalée en une couche régulière, remettre le moule au réfrigérateur.

Étape 3

Préparation de la couche de chocolat

- 1 Préparer un bain-marie pour confectionner la couche supérieure. Ne pas faire chauffer l'eau trop fort pour éviter que le chocolat ne brûle.
- 2 Casser le chocolat en petits morceaux et le mettre à chauffer dans le bain-marie. Ajouter immédiatement le beurre.
- 3 Laisser le chocolat fondre pendant quelques minutes avant de mélanger.
- 4 Une fois que le chocolat est bien fondu, remuer à l'aide d'une cuillère en bois pour vérifier qu'il ne reste pas de morceaux.
- 5 Veiller à ce que de l'eau du bain-marie ne tombe pas dans le chocolat en train de fondre.

- 6 Continuer de mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène et lisse. Retirer du bain-marie.
- 7 Récupérer les deux premières couches au réfrigérateur.
- 8 Verser et étaler rapidement le chocolat sur la crème ou elle risque de fondre et de se mélanger.
- 9 Étaler le chocolat pour obtenir une couche régulière. Bien répartir sur toute la surface et recouvrir tous les trous visibles.
- 10 Les bords des barres seront égalisés, inutile d'être très méticuleux dans les coins du moule.
- 11 Une fois que la couche de chocolat est étalée, secouer légèrement le moule pour s'assurer d'avoir une couche bien régulière.
- 12 Mettre de nouveau le moule au réfrigérateur pendant au moins une heure pour que les barres puissent durcir.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir les barres Nanaimo du réfrigérateur après 1h.
- 2 Elles sont suffisamment froides lorsque la couche supérieure de chocolat est bien ferme.
- 3 Démouler les barres Nanaimo en se servant du papier sulfurisé.
- 4 Retirer toutes les miettes de chocolat ou de crème qui se sont déposées sur la couche de chocolat.
- 5 Trancher les bords à l'aide d'un couteau de chef bien aiguisé.
- 6 Nettoyer le couteau après chaque passage pour éviter que le chocolat et la crème ne se mélangent.
- 7 Découper les barres en portions de taille égale. Les disposer sur une assiette. Servir frais.