

POP-CORN SUCRÉ/SALÉ CHOCO-BRETZELS

Temps de préparation : 45 min

Nombre de personnes : 4 pers.

Difficulté : Facile

Ingrédients :

- 120 g de Mini-Bretzels Boehli
- 150 g de pop-corn salé
- 100 g de miel
- 100g de beurre de cacahuètes crunchy
- 50g de sucre
- 1 cc d'arôme vanille
- 30 bâtons de chocolat pour petits pains ou pépites de chocolat
- De la fleur de sel

Préparation :

- Préchauffer le four à 160°C.
- Faire cuire le Pop-Corn au micro-ondes en suivant les instructions du sachet.
- Pendant ce temps, faire fondre le miel, le beurre de cacahuètes, le sucre, l'arôme vanille et un peu de fleur de sel dans une casserole à feu doux.
- Mélanger 100 g de Pop-Corn et les Bretzels Boehli dans un grand saladier et y verser la préparation chaude. Mélanger le tout à l'aide d'une maryse.
- Étaler le mélange Pop-Corn/Bretzels sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé et enfourner pour 20 à 25 minutes. Le mélange doit être croquant et doré.
- A la sortie du four, mélanger délicatement les Pop-Corn pour les séparer les uns des autres.

- Une fois la préparation refroidie, ajouter le reste de Pop-Corn nature et le chocolat. Ajouter à de la fleur de sel à votre convenance.

Le grain de sel de Cyrielle : pour que le Pop-Corn reste croquant quelques jours, les conserver dans un sac de congélation hermétique.

Découvrez toutes les recettes de Cyrielle sur son blog.