

Twix maison

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

155 grammes de farine
110 grammes de beurre (à température ambiante)
50 grammes de sucre
1 pincée de sel
300 grammes de sucre
1 décilitre de sirop d’agave (ou de miel)
350 ml de crème entière
1 cuillerée à thé de sel
1 cuillerée à thé d'extrait de vanille
1 cuillère à soupe de beurre
150 grammes de chocolat noir (en morceaux)
1 cuillerée à thé d'huile de coco

Méthode de préparation

1. **Habillez un moule de ± 20 sur 20 cm de papier sulfurisé.**
2. **Préchauffez le four à 180 °C.**
3. **Préparez d’abord la pâte à biscuit :**
   Versez tous les ingrédients dans un robot ménager et mixez pour obtenir la consistance d’une grosse chapelure. Versez la pâte dans le moule et aplatissez le fond. Percez plusieurs fois la pâte avec une fourchette. Faites cuire au four pendant 35 minutes et laissez refroidir complètement.

4. **Ensuite, préparez le caramel :**
Dans une sauteuse à fond épais, versez le sucre, le sirop (ou le miel), la crème et le sel. Mélangez délicatement. Essuyez les bords de la sauteuse avec de l'essuie-tout. Mettez la sauteuse sur feu moyen et cessez de remuer. Laissez le mélange bouillonner jusqu'à ce qu'il prenne une couleur caramel (vérifiez avec un thermomètre de cuisine : la température doit être d'environ 120 °C). Retirez du feu et ajoutez le beurre et la vanille. Versez délicatement le caramel sur la pâte à biscuit et étalez-le sur la surface. Laissez le mélange refroidir et se figer complètement.

5. **Préparez à présent le nappage au chocolat :**
Faites fondre le chocolat et l'huile de coco dans un poêlon. Versez le mélange sur le caramel et répartissez-le sur la surface. Laissez le chocolat durcir complètement.

6. **Coupez en barres. Conservez-les dans une boîte hermétique.**