

# “NOUGATS” CROUSTILLANTS



## Ingrédients

- 100 g de beurre demi-sel
- 20 chamallows
- 20 carambars
- 100 g de riz soufflé nature

## Préparation

1. Dans une grande casserole qui ne colle pas, faire fondre les chamallows et les carambars avec le beurre, sans cesser de remuer
2. Lorsque l'ensemble est bien homogène, ajouter les céréales et mélanger rapidement. Verser le contenu de la casserole dans un plat recouvert d'un film étirable.
3. Lisser le dessus avec la paume de la main rapidement passée dans l'eau froide, en vérifiant que la surface ait déjà un peu refroidie. Tasser.
4. Laisser poser au frais (mais pas au frigo) pendant au moins une heure avant de découper en cubes (pour plus de gourmandise faire fondre du chocolat noir pour napper les cubes).