

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

CARRÉS AU RICE KRISPIES



1 tasse de sucre brun

$\frac{1}{2}$ tasse de sirop de maïs

$\frac{1}{2}$ tasse de beurre

1 pincée de sel

1 c. à thé de vanille

5 tasses de "Rice Krispies"(coloré ou non)

Dans une casserole, porter à ébullition le sucre brun, le sirop de maïs et le beurre à feu moyen élevé. Réduire ensuite le feu à moyen et laisser bouillir 5 minutes.

Retirer du feu, ajouter la vanille et le sel en remuant légèrement.

Mélanger ensuite le "rice krispies" avec la préparation et étendre dans un moule beurré 9"X13".

Laisser refroidir avant de servir.

Merci à Monique C. pour cette recette que ma grand-mère nous faisait. C'est une recette sans guimauves qui à mon avis garde le carré plus tendre. Eh oui je devrais dire riz soufflé mais qui ne connaît pas ça !

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM