

## Feuilletés au chocolat

### Ingrédients :

- 100g de chocolat noir dessert
- 1 tablette chocolat noir pralinoise (200g)
- 40g de beurre demi sel
- 24 gavottes

### Étapes :

- 1) Écrasez les gavottes en miettes
- 2) Mettre les différents chocolats et le beurre dans un saladier (ou Tuperware micro plus 1L)
- 3) Faire fondre le beurre et le chocolat 1min15 à 750W au micro-onde
- 4) Incorporez les gavottes en miettes à la préparation
- 5) Mélangez délicatement le tout
- 6) Répartissez la préparation dans les alvéoles d'un moule à bouchées ou un moule à tartelettes
- 7) Laissez reposer minimum 1H au réfrigérateur

