

TABLETTE DE CHOCOLAT GOURMANDE

[La cuisine de Laëty](#)

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients :

- 2 Tablettes de Chocolat Blanc
- 2 Tablettes de Chocolat Noir
- 2 Tablettes de Chocolat au Lait
- Spéculoos, biscuits...
- Sujets au Chocolat
- Bonbons

Recette :

- > Mettre une feuille de cuisson sur une plaque allant au four
- > Poser les tablettes de chocolat sur la feuille de cuisson
- > Enfourner 10 Min à 50°C
- > Piquer un Cure Dent pour vérifier si le chocolat est bien fondu. > Prolonger de quelques minutes si besoin
- > A L'aide d'un cure dent ou de la pointe d'un couteau, Mélanger le chocolat en dessinant dessus de gauche à droite et de haut en bas
- > Garnir le chocolat avec des biscuits, bonbons, sujets en chocolat, sucre paillettes, Chamallows...
- > Placer la plaque au réfrigérateur 1h
- > Casser des morceaux de chocolat
- > Placer dans un pot, bonbonnière ...
- > Déguster