

Tablettes 5 nuances de chocolats



D'habitude je ne vous propose pas de recettes le samedi mais celle-ci en ai plus ou moins une et puis je n'ai pas non plus pris énormément de temps à prendre mes photos. Voici des tablettes qui sont une création, des tablettes en 5 nuances de chocolats. Tout le monde connaît le praliné feuilleté et tout le monde adore ça alors j'ai eu l'idée de le décliner avec d'autres chocolats et d'en faire des tablettes. Elles sont donc composées de chocolat noir, de chocolat caramel, de pralinoise, de chocolat café et de chocolat blanc. J'ai réalisé ces tablettes pour offrir à Noël, elles ont beaucoup plus et je suis sûr que vous aussi vous serez conquis par ces tablettes ! ;)

Pour 6 tablettes

Ingrédients:

200g de chocolat au lait

Pour le praliné feuilleté:

180g de chocolat noir

170g de chocolat caramel

180g de pralinoise

180g de chocolat café

180g de chocolat blanc

10 crêpes dentelles pour chaque chocolat

Préparation:

Hachez chaque chocolat et mettez-les dans des saladiers différents.

Faites-les fondre au four à micro-ondes chacun leur tour en veillant à ce qu'ils ne brûlent pas. Mélangez bien avec des c. à soupe pour qu'ils soient bien fluides.

Ajoutez à chaque chocolat 10 crêpes dentelle préalablement écrasées et mélangez de nouveau.

Avec les c. à soupe qui ont servi à mélanger, déposez les chocolats à suivre dans les carrés de la tablette en commençant par le chocolat noir puis le chocolat caramel, la pralinoise, le chocolat café et enfin le chocolat blanc.

Entreposez au congélateur pour 10 à 15min puis démoulez délicatement les tablettes. Recommencez jusqu'à épuisement de tous les chocolats.

Les tablettes se conservent au frais.