

Petits chocolats au lait fondants aux pépites de biscuit, de chocolat et caramel fudge



Alors que Pâques arrive je vous propose ces délicieux petits chocolats au lait fondants très simple à réaliser. Des petits chocolats très gourmands qui sont mon deuxième essai de la tablette de chocolat melty de milka®. Je vous avais proposé déjà mon premier essai, que vous pouvez retrouver [ici](#). Mes deux essais ne ressemblent pas du tout à la tablette de milka® mais ils sont quand même très bons et ils plaisent aux petits comme aux grands ! ;)

Pour une quinzaine de petits chocolats

Ingrédients:

200g de chocolat au lait milka®

10g de pépites de chocolat noir

7g de pépites de caramel fudge

Pour la pâte sablée:

25g de lait froid

30g de beurre

75g de farine + un peu pour le plan de travail

25g de sucre

1 pincée de levure chimique

1 pincée de sel

Pour la ganache:

30g de crème liquide entière

100g de chocolat au lait milka®

Préparation:

Préparez la pâte sablée:

Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre, la levure chimique et le sel. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et mélangez du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture sableuse.

Ajoutez peu à peu le lait, jusqu'à ce qu'une boule de pâte se forme. Emballez la pâte dans un film étirable et réservez-la au réfrigérateur pendant 30min.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Sur un plan de travail légèrement fariné, divisez la pâte en petite part et roulez-les en boudins très fin. Avec un couteau coupez des petites boules et placez-les au fur et à mesure sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez pour environ 15min. A la sortie du four laissez refroidir dans un petit bol puis pesez 10g de pépites de biscuit.

Préparez les chocolats:

Cassez le chocolat au lait et placez-le dans un saladier. Faites-le fondre environ 1min en veillant à ce qu'il ne brûle pas. Mélangez avec une spatule pour lisser.

Badigeonnez de chocolat fondu le fond et les bords de petits moules rectangulaires de façon à avoir une couche assez épaisse. Entreposez au congélateur pour 10 à 15min.

Préparez la ganache:

Pendant ce temps, hachez le chocolat au lait et mettez-le dans un saladier avec la crème entière. Faites chauffer au four à micro-ondes environ 50sec à 1min.

Mélangez avec une spatule de façon à lisser la préparation.

Laissez complètement refroidir à température ambiante.

Répartissez la ganache dans les rectangles en chocolat. Parsemez les pépites de chocolat puis celles de biscuit et enfin les pépites de caramel fudge.

Entreposez de nouveau au congélateur pour environ 10 à 15min puis démoulez délicatement.

Les chocolats se réservent au réfrigérateur.