

### Tablette de chocolat au lait aux éclats d'amandes tiramisu



Pour aujourd'hui je vous propose une nouvelle tablette de chocolat, une tablette de chocolat au lait très simple et rapide à réaliser ! La grande surface Auchan à un rayon avec des distributeurs avec toutes sortes de produits et la dernière fois je suis tombée sur ces éclats d'amandes au tiramisu ou saveur tiramisu (je ne sais plus trop...) et j'ai voulu tester. C'est super bon ! Croquant et très parfumé, on sent vraiment le goût du tiramisu mais je ne savais pas comment les utiliser et c'est là qui m'est venu l'idée d'en garnir une tablette de chocolat. Le chocolat au lait se marie vraiment très bien avec cette saveur de tiramisu. Une tablette très gourmande et très croquante !

#### **Pour 1 tablette**

#### **Ingrédients:**

200g de chocolat au lait

105g d'éclats d'amandes au tiramisu

#### **Préparation:**

Hachez le chocolat au lait et mettez-le dans un saladier.

Faites-le fondre au four à micro-ondes en veillant à ce qu'il ne brûle pas et jusqu'à ce qu'il soit bien fluide.

Ajoutez-y les éclats d'amandes au tiramisu et mélangez avec une petite spatule. Versez le tout dans un moule à tablette et entreposez au congélateur pour 15 à 20min.

Démoulez délicatement et dégustez.

La tablette de chocolat se conserve au frais.