

Tablette de chocolat au lait biscuité (comme milka®)



Je ne sais pas si vous connaissez la fameuse tablette gourmande de milka® biscuité, si ce n'est pas le cas, je vous conseille vraiment de goûter c'est tout bonnement une tuuuerie. Pour l'anniversaire de mon frère, le mois dernier, je lui avais demandé ce qu'il souhaitait que je lui fasse en gourmandise à croquer (guimauve, nougat,...) et ma dernière proposition a été tablette (dans ma tête je savais ce qu'il allait me dire ^) et il m'a tout de suite dit "comme la tablette milka® au biscuit". Après avoir regardé les différentes couches de cette tablette je me suis lancé dans la réalisation. Je suis vraiment très contente du résultat qui s'y rapproche vraiment. Je lui ai piqué un morceau et c'était vraiment trop trop bon ! ;P

### **Pour une quinzaine de carré**

#### **Ingrédients:**

250g de chocolat au lait

#### **Pour le biscuit:**

62g de beurre mou

100g de farine

25g de sucre

1g de levure chimique

1/4c. à café de sel

#### **Pour la ganache au chocolat blanc:**

45g de crème entière

100g de chocolat blanc

#### **Pour la ganache au chocolat noir:**

50g de crème entière

100g de chocolat noir

#### **Préparation:**

##### **Préparez le biscuit:**

Dans un saladier, fouettez le beurre, le sucre et le sel. Ajoutez la farine et la levure chimique. Travaillez jusqu'à obtenir une boule de pâte homogène.

Filmez la pâte et réservez au frais au moins 1H.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte sur une épaisseur de 0,5cm entre deux feuilles de papier sulfurisé. Egalisez les bords à l'aide d'un couteau de façon à obtenir un rectangle.

Coupez des carrés dans la pâte et enfournez pour 12min. A la sortie du four, laissez refroidir puis cassez les carrés en les décrochant des uns des autres. Réservez dans un pot.

**Préparez la ganache au chocolat blanc:**

Hachez le chocolat blanc et placez-le dans un saladier.

Portez à ébullition la crème dans une petite casserole. Versez cette dernière sur le chocolat blanc, attendez quelques secondes puis mélangez bien avec une spatule de façon à avoir une préparation bien lisse.

Entreposez au réfrigérateur pour toute une nuit.

**Préparez la ganache au chocolat noir:**

Hachez le chocolat noir et placez-le dans un saladier.

Portez à ébullition la crème dans une petite casserole. Versez cette dernière sur le chocolat blanc, attendez quelques secondes puis mélangez bien avec une spatule de façon à avoir une préparation bien lisse.

Entreposez au frais toute une nuit.

Le lendemain, filmez le fond et les bords d'un moule carré préalablement graissé d'environ 15cm de côté.

Hachez le chocolat au lait, placez-le dans un saladier et faites-le fondre au four à micro-ondes. Avec une spatule mélangez de façon avoir un chocolat bien lisse.

Versez la moitié du chocolat fondu dans le fond du moule. Mettez au congélateur pour 10-15min de façon à ce que le chocolat durcisse.

Pendant ce temps, montez la ganache au chocolat blanc puis celle au chocolat noir à l'aide d'un batteur électrique.

Sortez le moule du congélateur et répartissez la ganache au chocolat blanc sur le chocolat au lait, lissez. Déposez les carrés de biscuit sur la ganache en les serrant assez. Répartissez désormais la ganache au chocolat noir sur les biscuits et lissez.

Enfin, répartissez le reste de chocolat fondu sur la ganache, lissez et entreposez au congélateur pour 10 à 15min.

Retirez la tablette du moule en vous aidant du film alimentaire. A l'aide d'un couteau bien aiguisé, coupez en carrés la tablette.

Les carrés se conservent dans une boîte au frais.