

MAXI TABLETTE DE CHOCOLAT NOIR - PÂTE DE PRALIN - GAVOTTES

Plus de chocolat noir et plus de feuilleté ...



200 g de chocolat noir corsé Nestlé

200 g de pâte de pralin

200 g de Gavottes (crêpes dentelle)

- 1 Faire fondre le chocolat noir au bain-marie ou au micro-onde (dans ce dernier cas, je le fait à puissance max par tranche de 1 ou 2 min, je mélange à chaque intervalle de temps).
- 2 Ajouter la pâte de pralin, bien mélanger.
- 3 Ajouter les Gavottes écrasées, bien mélanger.
- 4 Couler dans un moule de votre choix (j'ai pris un moule à gratin, garni le fond d'un papier de cuisson et posé, à l'intérieur, un cercle à pâtisserie de forme carrée).
- 5 Mettre au réfrigérateur pour quelques heures pour faire prendre.
- 6 Le sortir et attendre quelques heures à température ambiante pour découper la tablette, sinon attention à la friabilité !
- 7 Déguster ! (Si vous ne mangez pas tout en même temps, à conserver dans un endroit frais et sec).