

Tablette chocolat très crispy

Saviez-vous que vous pouvez vous même réaliser vos propres tablettes de chocolat et varier les plaisirs en y intégrant divers éléments comme des noisettes grillées ou caramélisées, des amandes, des fruits secs, etc., bref créer des tablettes personnalisées à votre goût et celui de vos enfants? C'est simple à réaliser, il suffit simplement d'avoir des moules pour façonner vos tablettes.

Je vous conseille d'en réaliser 4 ou 5 à la fois et de les réserver dans un boîte hermétique à température ambiante.

Pour le recette adaptée au Thermomix [cliquez ici](#).



Tablette chocolat très crispy

Matériel

- une spatule coudée pour lisser la surface des tablettes.
Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo:



GreeSuit Spatules Coudées à Pâtisserie en Acier Inoxydable, Spatule Coudée Pâtisserie Anglées, Spatule décorative inclinée glaçage Cuillère à Palette pour gâteau de décoration Ensemble, Lot de 3

- des moules à Tablettes en silicone. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo:



Newk Lot de 6 moules en silicone pour chocolat et barres énergétiques

Ingrédients pour 4/ 5 tablettes

- 240 g de chocolat au lait praliné, détaillé en petits morceaux (j'ai utilisé du chocolat Callebaut 823)
- 200 g de chocolat noir 70% de cacao, détaillé en petits morceaux (j'ai utilisé du chocolat Callebaut 811)
- 30 g de beurre salé
- 40 g de riz soufflé

Préparation

- Versez le riz soufflé dans une poêle et faites revenir à sec pendant quelques minutes en remuant de temps à autre. Réservez.



Faites revenir le riz à sec dans une poêle

- Faites fondre au bain marie le chocolat avec le beurre salé. Intégrez hors feu le riz soufflé à l'aide d'une maryse.



Faites fondre le chocolat au bain marie

- Versez le mélange dans vos moules et lissez le dessus avec votre spatule coudée. Laissez durcir à température ambiante pendant une à deux heures; vous pouvez accélérer la prise en plaçant les moules une quinzaine de minutes au frigo.



Versez le mélange chocolat
riz soufflé dans vos moules

- Démoulez et dégustez!



Tablette chocolat très crispy