



### Tablettes de chocolat maison



**Pour 4 tablettes** : 500g environ de couverture de votre choix, ici du Caraïbes, QS de ganache ou de caramel salé onctueux.

Nettoyez et séchez bien les moules puis passez un coton sur toute la surface.

Faites fondre et tempérez le chocolat. Passez une première couche de couverture au pinceau sur les moules puis recouvrir toute la surface à l'aide d'une louchette.

Retournez les moules pour enlever l'excédent et laissez cristalliser. Recouvrez le fond avec le caramel salé, parsemez de cacahuètes et de brisures de nougat comme dans la recette de la tarte. Si vous avez choisi de mettre de la ganache, recouvrez-en la tablette.

Puis ajoutez une couche plus ou moins épaisse [cela dépend de votre degré de gourmandise] de chocolat tempéré pour terminer. Laissez à nouveau cristalliser et enlevez le surplus de chocolat sur les bords du moule avec la lame d'un couteau ou d'un cutter.

Quand le chocolat est solidifié, la tablette se démoule parfaitement.

**Le caramel salé** : 105g de sucre semoule, 21g de glucose, 21g de beurre demi-sel de qualité, 105g de crème fleurette entière.

Faites un caramel à sec petit à petit avec le sucre puis ajoutez le glucose chauffé au micro-ondes pour le liquéfier. Colorez ce caramel juste assez pour qu'il ne soit pas amer mais qu'il ait quand même une belle couleur un peu foncée, ajoutez le beurre en dés puis la crème fouettée hors du feu. Reportez le tout à 108°. Débarrassez et réservez à température ambiante.

