



# Barres de chocolat maison

---

## INGREDIENTS:

- \*50 g de chocolat blanc pâtisser
  - \*150 g de chocolat au lait pâtisser
  - \*100 g de chocolat noir pâtisser 64% cacao
  - \*175 g de pâte à tartiner aux noisettes
  - \*60 g de noisettes et 40 g d'amandes
- 

Cuisson bain-marie /  
réfrigération au moins  
6h

## USTENSILES

balance, cuillère en bois,  
petite casserole, grande  
casserole, couteau, papier  
de cuisson, moule  
rectangulaire ou carré,  
papier cuisson

Préchauffer le four à 150°, y faire torréfier les noisettes et les amandes environ 10 minutes, la peau s'enlève très facilement en frottant les noisettes dans vos mains, celle des amandes reste, mais sans incidence sur le résultat final. Les concasser grossièrement.

Chemiser le moule de papier sulfurisé.

Au bain-marie, faire fondre les chocolats blanc, au lait et noir coupés en carrés. Lorsqu'ils sont complètement fondus, hors du feu, ajouter la pâte à tartiner. Mélanger soigneusement puis incorporer les noisettes concassées.

Répartir dans le moule.

Mettre au réfrigérateur pour au moins 6 heures.

Couper en carrés ou barres le chocolat ainsi obtenu.

### Conseils, suggestions & astuces :

- J'ai utilisé un moule de 20x20 cm.
- Cette tablette de chocolat se conserve réellement au moins 15 jours bien emballée dans le réfrigérateur (dans le papier cuisson, puis papier alu).
- L'année prochaine, je referai la recette en utilisant plusieurs petits moules afin de proposer différents mélanges de fruits secs (raisins, cranberries, noix de pécan, de Grenoble...) et pourquoi pas des raisins secs macérés dans du rhum, ou un peu de fleur de sel ?