# [Tartinade aux chocolats](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/321401/1165741821/tartinade_aux_chocolats.shtml)note_5

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |

 |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Tartinade aux chocolatsAgrandir la photo Recette proposée par [Christelle Milesi](http://copainsdavant.linternaute.com/membre/3615223/1184888736/christelle_milesi.shtml) picto_citationAu goûter, au petit déjeuner, tartiné ou simplement à la petite cuillère, un péché de gourmandise ! "  |   | -

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Facile |  |

 |
| **Préparation :** 10 mn **Cuisson :** 5 mn **Repos :** 0 mn **Temps total :** 15 mn  |

**Pour 4 personnes :**    100 g de toblerone    50 g de chocolat noir    50 g de poudre d'amande    2 cuilléres à café de lait en poudre    12 cl de crème liquide    2 cuilléres à café de [cacao](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/157/cacao.shtml) en poudre non sucré  |

 |
| *
* Préparation
*
 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  1     Faire [fondre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/65/fondre.shtml) les chocolats au [bain-marie](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/8/bain-marie.shtml) avec la crème liquide. [Lisser](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300084/lisser.shtml) le mélange, puis retirer du [bain-marie](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/8/bain-marie.shtml).  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  2     Faire [griller](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/73/griller.shtml) la poudre d'amandes dans une poêle à sec quelques minutes.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  3     Mélanger aux chocolats fondus la poudre d'amande, le lait en poudre et le [cacao](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/157/cacao.shtml) non sucré.  |

|  |  |
| --- | --- |
| Tartinade aux chocolats |  4     Mettre la préparation dans un pot. Laisser à température ambiante pour avoir une consistance souple. Placée au réfrigérateur, la pâte à tartiner sera plus ferme.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  5     A savourer sur des crêpes tièdes, de la brioche toastée tiéde également. Un régal aussi sur de la baguette de pain bien fraîche et encore chaude.  |

 |
|

|  |
| --- |
| **Pour finir...** Le toblerone est un chocolat au lait suisse avec nougat, miel et amandes. |

 |
|  |