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

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  |  |  |  |  |  |  | |
| |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [Tartinade aux chocolats](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/321401/1165741821/tartinade_aux_chocolats.shtml)[Agrandir la photo](javascript:openWindow('/cgi/recette/image.php?f_id_recette=321401&f_cle_recette=1165741821');)  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. | |
|  |