

Tablette de chocolat cookie dough

Préparation : 45 min · Cuisson : 5 min

Ingrédients

- 50g de farine
- 45g de beurre
- 1 pincée de sel
- 30g de sucre noir
- 5g de sucre semoule
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
- 10g de lait
- 25g de pépites de chocolat noir
- 110g de chocolat noir de couverture (minimum 65% de cacao)

Préparation

1. Etalez la farine sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfournez-la dans le four préchauffé à 180°C pendant environ 5 minutes (à surveiller pour que la farine ne brunisse pas). Laissez-la refroidir totalement.
2. Pendant ce temps, préparez un beurre noisette en le faisant chauffer doucement à la casserole jusqu'à ce qu'il prenne une jolie couleur ambrée. Laissez-le refroidir.
3. Ensuite, mélangez le beurre avec les sucres, la vanille et le lait. Incorporez la farine refroidie et terminez avec les pépites de chocolat. Si vous avez des perles croustillantes, vous pouvez remplacer une partie des pépites par les perles croustillantes en chocolat, ça ajoutera un peu de texture à la tablette.
4. J'ai utilisé la fonction tempérage de chocolat de mon cooking chef (probablement un des programmes que j'utilise le plus sur mon robot), sinon vous avez deux options : faire fondre les $\frac{3}{4}$ du chocolat doucement, sans dépasser 45°C puis ajouter le reste du chocolat haché et mixer au mixeur plongeant avant d'utiliser le chocolat. Autre option, vous pouvez suivre le courbe de tempérage du chocolat que vous utilisez pour faire un tempérage classique en 3 étapes.
5. Dernière possibilité, si vous ne voulez pas tempérer le chocolat, vous pouvez le faire fondre doucement sans le faire monter en température et l'utiliser ainsi, mais il ne pourra être conservé qu'au réfrigérateur et sera peut-être plus difficile à démouler.
6. Quand le chocolat est prêt, tapissez le moule de chocolat de façon à avoir une fine couche.
7. Placez le moule au réfrigérateur le temps de faire cristalliser le chocolat. Ensuite, garnissez-le de pâte à cookie, aplatissez bien puis recouvrez avec le reste de chocolat fondu.
8. Faites à nouveau cristalliser au réfrigérateur puis démoulez votre tablette avant de vous régaler !