



LA RECETTE *du* LUNDI

tablette cookie dough façon comptoir

dessert



INGRÉDIENTS

Produits du Comptoir

- 200 g de chocolat à cuire Bonnat
- 120 g de poudre d'amande
- 3 belles c. à soupe de Caramalo
- 30 g de noisettes concassées
- ½ c. à café de vanille en poudre
- 1 petite pincée de fleur de sel vanille
- 60 g de vergeoise brune ou cassonade

À ajouter

- 70 g de beurre mou
- 2 à 3 c. à soupe de lait

15 min de préparation + 30 min au frais – sans cuisson



Pour 6/8 personnes



PRÉPARATION :



1. Fais fondre environ 130 g de chocolat Bonnat. Verse-le dans un moule à tablette en silicone et répartis-le sur le fond et légèrement sur les côtés. Mets 10 minutes au frais.
2. Pendant ce temps, mélange le beurre mou avec la vergeoise. Ajoute la poudre d'amande, la vanille et 2 cuillères à soupe de lait. Mélange jusqu'à obtenir une vraie texture de pâte à cookie crue. Si nécessaire, ajoute encore un tout petit peu de lait.
3. Ajoute les noisettes concassées et quelques petits morceaux de chocolat Bonnat.
4. Dépose la cookie dough dans la coque en chocolat et tasse légèrement.
5. Là où ça devient vraiment gourmand : étale le Caramalo au centre puis ajoute une mini pincée de fleur de sel vanille.
6. Fais fondre les 70 g de chocolat restants et recouvre complètement la tablette.
7. Place 25 à 30 minutes au réfrigérateur, démoule et coupe en gros carrés.
8. Le résultat : coque qui craque + pâte à cookie fondante + caramel coulant + noisette. Très régressif, mais les produits du Comptoir lui donnent quand même le côté épicerie fine.

Pour 1 part
Énergie ≈ 380 kcal
Protéines ≈ 6 g
Glucides ≈ 25 g
Lipides ≈ 28 g

Pour la tablette entière, on est autour de 3 030 kcal, soit environ 47 g de protéines, 203 g de glucides et 222 g de lipides.
Si tu fais plutôt 6 grosses parts, compte environ 505 kcal par part.

