



## **SABLES AU TOBLERONNE**

**Facile préparation: 10 mn**

**Réfrigération: 20 mn + 20**

**Cuisson: 20 mn environ**

### **Pour une vingtaine de sablés de 5 cm de diamètre environ**

120 g de beurre mou

35 g de sucre en poudre

50 g de Tobleronne

120 g de farine

30 g de poudre d'amandes

Faire fondre le chocolat au micro-ondes par petites impulsions.

Au fouet ou au robot, travailler le beurre et le sucre pour avoir un appareil aéré. Ajouter les chocolat fondu en continuant à battre avant d'incorporer la farine et le amandes.

Former une boule et réserver au frigo ½ heure.

Poser la boule entre 2 feuilles de papier sulfurisé et étaler au rouleau pour former une abaisse d'environ 1 cm d'épaisseur.

Découper avec un emporte-pièce à la forme désirée ou en carrés tout simplement. Remettre au frais 20 mn environ.

Préchauffer le four à 160) et mettre à cuire une vingtaine de minutes. Réserver.

## **CHEESE CAKE SANS CUISSON TOUT TOBLERONNE**

**Facile**

**Préparation: 20 mn**

**Cuisson: sans**

### **Pour 6 petits cheese cakes individuels:**

Pour le fond:

125 g de biscuits émiettés: sablés bretons par exemple

2 petits suisse

Pour la garniture:

200 g de Philadelphia ou autre cream cheese

100 g de Toblerone

2 càs bombées de fromage blanc à 20 % de mat grasse

20 g de sucre en poudre

1 feuille de gélatine réhydratée dans l'eau froide

Pour la sauce:

50 g de Toblerone

4 càs de lait

Le fond:

Émietter les biscuits et les mélanger avec les petits suisse.

Sur une feuille de silicone ou un papier sulfurisé posé sur une plaque à gâteaux, poser 6 cercles à mousse (6 cm de diamètre) et en garnir le fond avec l'appareil biscuits-petits suisse. Bien tasser avec le dos d'une cuillère ou la pulpe du pouce. Réserver au froid.

La garniture:

Faire fondre le chocolat au micro-ondes par petites impulsions et lui incorporer la gélatine essorée. Verser le chocolat petit à petit sur le cream cheese jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse. Mélanger le sucre au fromage blanc et l'ajouter au premier appareil. Bien remuer pour lisser.

Verser le tout sur la base de biscuit, égaliser la surface avant de mettre les gâteaux au réfrigérateur jusqu'à ce qu'ils soient fermes.

La sauce:



Chauffer le lait avec le chocolat, bien mélanger. Ajouter un peu de lait si la sauce est trop épaisse.  
Réserver.

**Dressage:**

Passer une lame fine le long des parois des cercles à mousse et laisser doucement glisser les cheese-cake vers le centre d'une assiette.

Garnir le dessus de quelques éclats de Toblerone et poser quelques traits ou gouttes de sauce.