



Chocolats feuilletés praliné

Préparation : 30 minutes

Pour environ 25 pièces :

- 180 g de pâte de pralin
- 60 g de chocolat noir
- 80 g de crêpes dentelle écrasées
- 150 g de chocolat noir de couverture
- 1,5 g de beurre de cacao mycryo

Faire fondre les 60g de chocolat noir au bain marie.

Ajouter la pâte de pralin, puis les crêpes dentelles écrasées. Bien mélanger.

Verser la préparation dans le fond d'un moule à cake recouvert de papier sulfurisée ou de film alimentaire.

Attendre le durcissement complet de la préparation.

Démouler et couper en rectangles ou en carrés.

Faire fondre le chocolat de couverture à 40-45°. Laisser refroidir à 34-35° et ajouter la poudre de beurre de cacao. Quand la couverture est à 31-32°, enrober les carrés de feuilleté de chocolat fondu. Déposer les bouchées sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et laisser figer.