

Bouchées blanches croustillantes fourrées praliné



Toujours dans l'esprit de Noël, voici de délicieuses bouchées irrésistibles au chocolat blanc fourrées au praliné, c'est tout bonnement à tomber ! Le seul reproche que je ferais à cette recette c'est que pour la couverture en chocolat blanc, la recette demande de faire fondre le chocolat blanc avec du beurre et de la crème entière, je ne vois pas vraiment l'intérêt car le chocolat ne peut durcir, mais bon c'est très bon quand même mais la prochaine fois je ferais fondre le chocolat blanc tout seul. Je vous propose ici la recette telle quelle, donc à vous de voir si vous ajoutez le beurre et la crème.

Pour environ 20 bouchées

Ingrédients:

Pour le praliné:

100g de noisettes (sans peau)

120g de sucre

1 gousse de vanille

100g de chocolat au lait

Pour l'enrobage:

250g de chocolat blanc

100g de crème liquide entière

25g de beurre

75g de crêpes dentelles

Préparation:

Préparez le praliné:

Faites griller les noisettes à sec dans une poêle.

Faites fondre le sucre avec la gousse de vanille fendue. Dès coloration, ôtez la gousse de vanille, ajoutez les noisettes torréfiées. Versez la préparation sur du papier sulfurisé et laissez refroidir.

Concassez la nougatine obtenue puis placez-la dans un mixeur et mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte pralinée.

Faites fondre le chocolat au lait coupé en morceaux au bain-marie, ajoutez-y le praliné et remplissez un Tupperware carré. Placez au frais 2H.

Démoulez le praliné durci et coupez-le en cubes. Réservez au frais.

Préparez l'enrobage:

Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie avec le beurre et la crème entière.

Ecrasez les crêpes dentelles et ajoutez-les au chocolat au blanc fondu, mélangez.

Roulez les cubes de praliné dans l'enrobage au chocolat blanc. Déposez-les ensuite sur une grille et placez-les au frais de façon à ce que l'enrobage se fige.

Recommencez l'opération une deuxième fois si nécessaire, dans le cas où l'enrobage ne serait pas assez épais.