

Bouchées au beurre de cacahuète



Je ne sais pas si vous avez déjà goûté l'alliance du chocolat avec des cacahuètes (à part avec les snikers®) mais si ce n'est pas le cas je vous le conseille vivement et notamment avec du chocolat au lait ! Je déteste le beurre de cacahuète mais avec du chocolat au lait c'est juste délicieux et j'en suis devenue d'ailleurs accro. J'ai fait cette découverte avec la glace Ben&Jerry's peanut butter cup et comme j'ai adoré ce mariage j'ai voulu réaliser ces bouchées vraiment irrésistibles de mon livre Douceurs et confiseries. Simples, gourmandes, un régal !

Pour une vingtaine de bouchées

Ingrédients:

50g de chocolat blanc haché

100g de beurre de cacahuètes avec des morceaux ("crunchy")

1c. à café d'extrait de vanille

300g de chocolat au lait

Préparation:

Tapissez un moule à mini-muffins de caissettes en papier.

Mettez le chocolat blanc haché dans un petit saladier et faites-le fondre au four à micro-ondes par tranches de 10sec. Remuez avec une spatule jusqu'à ce que le chocolat soit lisse.

Ajoutez alors le beurre de cacahuète ainsi que l'extrait de vanille et mélangez de nouveau. Réservez.

Mettez le chocolat au lait coupé en morceaux dans un saladier et faites-le fondre au four à micro-ondes. Mélangez avec une spatule jusqu'à ce qu'il soit lisse.

Déposez 1c. à café de chocolat au lait fondu dans chaque caissette, puis 1c. à café rase de la garniture au beurre de cacahuètes en lissant avec le dos de la cuillère. Recouvrez d'une autre c. à café de chocolat fondu. Tapotez délicatement le moule contre le plan de travail pour qu'ainsi le chocolat nappe uniformément le beurre de cacahuètes.

Entreposez au congélateur pour 15 à 20min. Retirez les chocolats du moule.

Les bouchées se conservent au frais.