

## ***PRALINE GARNITURE CHOCOLATS***

400 g chocolat noir (70 % environ)

1 kg de praliné (acheté près à employer). On peut aussi fabriquer le praliné avec sucre et noisettes (mais besoin d'un robot mixer puissant)

-----

Faire fondre le chocolat au bain-marie (ne pas dépasser 40 °C)

Travailler avec le praliné (à la spatule)

Quand compact, étaler au rouleau (avec du sucre glace) et détailler à l'emporte-pièce.