

Bouchées au praliné

Ingrédients pour une cinquante de bouchées :

- 50 grs de crème liquide à 35 % de matières grasses
- 150 grs de miel liquide
- 125 grs de beurre à température ambiante
- 200 grs de chocolat de couverture noire
- 200 grs de chocolat de couverture lait
- 300 grs de praliné
- Quantité suffisante de chocolat de couverture noir pour l'enrobage
- Quantité suffisante de feuilletine (brisure de crêpes dentelle)

Préparation :

Faites fondre le chocolat.

Mixez ensemble le beurre, le miel et le praliné.

Portez la crème à ébullition.

Ajoutez la crème dans le mixeur et mixez légèrement.

Mélangez avec le chocolat fondu.

Laissez prendre la ganache.

Formez des boules à la main.

Tempérez votre chocolat noir et enrobez chaque boule de ganache puis enrobez-les de feuilletine.

Laissez prendre à température ambiante quelques heures et dégustez.