

Pralinés aux amandes

· Niveau de difficulté: medium · végétarien

Ingrédients

200 g Éclats fins d'amandes caramélisées
150 g Chocolat noir
40 g Beurre
60 ml Crème fraîche
40 pièce Amandes grillées
200 g Couverture noire
50 g Couverture blanche pour la décoration

Préparation

Hachez le chocolat noir et placez-le dans un bol allant au four.

Dans une petite casserole, portez la crème et le beurre à ébullition à feu doux et versez-y les pépites de chocolat. Laissez reposer le mélange pendant 3 minutes, puis battez-le jusqu'à ce qu'il soit lisse.

Incorporez ensuite les éclats de caramel dans le mélange tiède.

Tapissez un moule peu profond de papier d'aluminium ou de film alimentaire et versez-y le mélange. Pour répartir uniformément le mélange, tapez légèrement le moule sur le plan de travail. Lissez la surface.

Placez le moule au réfrigérateur pendant une heure pour que le mélange prenne et puisse être travaillé.

Démoulez la préparation au praliné, retirez soigneusement la feuille d'aluminium et coupez-la en 36-40 triangles.

Tapissez une plaque à pâtisserie de papier d'aluminium, faites chauffer la couche de chocolat noir au bain-marie.

Pressez une amande entière sur chaque triangle.

À l'aide de deux fourchettes, plongez les triangles un par un dans la couche de chocolat, laissez-les s'égoutter et placez-les sur la plaque de cuisson pour les faire sécher.

Décorez avec la couche de chocolat blanc.