

Bouchées Pétillantes Pralinées

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- CHOCOLAT PRALINÉ	150g
- AMANDES EFFILÉES (ou noisettes)	50g
- CHOCOLAT FONDANT	80g (noir)
- SUCRE PÉTILLANT	1 c à soupe



Recette:

- Faites caraméliser les amandes effilées à sec dans une poêle. Laissez refroidir.
- Faites fondre le chocolat praliné et ajoutez les amandes hachées. Homogénéisez et laissez épaissir à température ambiante.
- Lorsque celui-ci commence à durcir, confectionnez de petits tas sur une feuille de papier sulfurisé. Réservez au frais.
- Formez de petits cubes avant que le chocolat soit complètement durci puis roulez-les dans le sucre pétillant.
- Laissez durcir complètement au frais.
- Faites fondre le chocolat noir en le tempérant. Laissez tiédir puis trempez chaque cube pour le recouvrir. Laissez durcir sur une grille.

Tempérage du chocolat :

Faire fondre les 2/3 du chocolat concassé dans un récipient au bain-marie (mettre le récipient sur une casserole d'eau sans que l'eau ne touche le fond du récipient. Faire chauffer l'eau sans la faire bouillir.)

Remuer régulièrement. Garder le thermomètre dans le chocolat : lorsque la température atteint les 50-55°, retirer le récipient, ajouter le reste du chocolat concassé et remuer vivement jusqu'à ce que tout soit homogène. Laisser redescendre la température à 27-28°. Remettre alors dans le bain marie et remonter la température à 30-32°.

Le chocolat peut être travaillé immédiatement (pour le garder liquide il faut le garder au bain marie à cette température)

Remarque:

Pour une dizaine de bouchées