

Pralines aux Noisettes et Amandes Pétillantes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- CHOCOLAT PRALINÉ	175g
- AMANDES ENTIÈRES	40g
- NOISETTE(S)	25g
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- SUCRE PÉTILLANT	1 c à café

Recette:

- Faites griller les amandes et les noisettes avec le sucre semoule dans une poêle chaude puis laissez refroidir.
- Hachez la nougatine d'amandes et noisettes au mixeur.
- Faites fondre le chocolat au bain-marie.
- Laissez un peu refroidir.
- Placez les amandes et noisettes hachées dans le chocolat avec le sucre pétillant.
- Remplissez des moules en silicone avec ce mélange et laissez prendre au frais.
- Démoulez délicatement et dégustez ou conservez au frais si vous avez le courage.

