

# CHOCOLATS CROUSTILLANTS PRALINE



## Les ingrédients:

- 200g de chocolat noir dessert
- 200g de chocolat praliné dessert
- 50g de beurre
- 80g de gavottes

---

## La recette:

*(Pour cette recette, je vous conseille de prendre un chocolat noir de 55 à 65% de cacao maximum, car au dessus de ce pourcentage, il masquera trop le goût du praliné.)*

Faites fondre les deux tablettes de chocolat avec le beurre (micro onde ou bain marie, à vous de choisir, mais surtout ne brûlez pas le chocolat), mélangez le tout pour avoir un chocolat brillant et homogène.

Ajoutez dans ce mélange les gavottes que vous écraserez simplement dans vos mains. Mélangez bien.

Répartissez le tout dans de petits moules (je conseille du silicone ou des moules en papier pour faciliter le démoulage)

Mettez au réfrigérateur minimum deux heures avant de démouler.