

PRALINÉS FEUILLETÉS AU CHOCOLAT



Piroulines :

Ce sont des petites crêpes roulées, de même texture que les Gavottes, et remplies d'une crème pralinée. Si ce sont ces biscuits que vous utilisez, il faudra veiller à diminuer un peu la quantité de pralinoise.

- 60 gr (de Chocolat noir à 70% de cacao)
- 200 gr (1 tablette) de **Pralinoise**
- 75 gr (de **Gavottes ..** (Crêpes dentelle) ou des Piroulines)



Casser le chocolat et la pralinoise en morceaux dans le bol d'un bain-marie et fondre en brassant jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et homogène.

Émietter les gavottes en les écrasant avec les doigts et les ajouter au mélange choco-pralinoise. Bien mélanger avec une spatule de caoutchouc.

Séparer la préparation dans des mini-moules à muffins en silicone ou si vous utilisez des mini-moules à muffins classiques, il vous faudra les tapisser de film plastique alimentaire.

Lisser la surface et laisser prendre au réfrigérateur.

Ce sont des gourmandises fondantes et croustillantes à la fois !

Démouler, conditionner et offrir !

Dany