

PRALINÉS À LA NOIX DE COCO

INGREDIENTS

40 pièces environ

230 g de chocolat blanc

2 jaunes d'oeufs battus

40 g de beurre de choix ramolli

1 cs de noix de coco râpée

2 cs de rhum blanc ou 1 cc d'arôme de rhum

60 g d'amandes mondées, moulues

100 g de noix de coco râpée



PREPARATION

1 Briser le chocolat en morceaux, puis le faire fondre au bain-marie.

2 Sortir le bol du bain-marie, laisser légèrement refroidir, puis incorporer les jaunes d'oeufs, le beurre de choix, la noix de coco râpée, le rhum et les amandes.

3 Entreposer la masse environ 30 minutes au frais jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment ferme pour être façonnée.

4 Former des petits tas entre deux cuillères à café, les rouler en boulettes entre les mains froides et les passer dans la noix de coco râpée.

5 Déposer les boulettes dans des caissettes à pralinés et entreposer une nouvelle fois au frais.