

## PRALINÉS À LA CANNELLE

### INGREDIENTS

*Pour 12 pralinés*

- 12 caissettes en papier
- 100 g de chocolat noir
- 1 cs d'eau
- 1 cs de demi-crème
- 15 g de beurre
- 1 cc cannelle en poudre
- 12 noisettes, mondées
- 1/2 sachet de glaçage pour gâteau, foncé



### PREPARATION

- 1 Briser le chocolat en morceaux, les mettre dans un récipient métallique avec un peu d'eau et faire fondre au bain-marie.
- 2 Retirer le récipient du bain-marie. Ajouter progressivement la crème, le beurre et la cannelle et remuer jusqu'à obtention d'une masse lisse.
- 3 Laisser reposer le mélange au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il prenne.
- 4 A l'aide de deux cuillères à café, former des petits tas et les rouler, avec des mains froides, pour en faire des boules. Poser une noisette sur chaque boule. Remettre au réfrigérateur.
- 5 Faire fondre le glaçage à l'eau frémissante, verser dans une tasse. Tremper les chocolats dans le mélange avec une fourchette à tremper ou un cure-dent et laisser durcir sur une grille à pâtisserie.
- 6 Mettre les pralinés dans les caissettes.

Il est facile de monder les noisettes soi-même. Préchauffer le four à 220 °C, griller les noisettes 7 à 8 min sur la plaque puis laisser refroidir. Retirer la peau.

Il est plus facile de modeler les boules avec un vide-pomme trempé régulièrement dans l'eau bouillante.