

PRALINÉS AUX MARRONS

INGREDIENTS

30-40 pièces

200 g de chocolat au lait

50 g de beurre de choix, en petits morceaux

1 cs de crème

40 g de sucre glace

Quelques gouttes d'extrait de vanille

150 g de purée de marrons ramollie

Beurre pour le moule

1 sachet de glace de chocolat



PREPARATION

- 1** Briser le chocolat au lait en morceaux, mettre ceux-ci dans un bol et les faire fondre au bain-marie chaud. Sortir le bol du bain-marie.
- 2** Ajouter le beurre de choix et la crème. Remuer jusqu'à consistance onctueuse.
- 3** Incorporer le sucre glace, l'extrait de vanille et la purée de marrons.
- 4** Transvaser la masse sur 2 cm de haut dans un moule carré préalablement beurré et entreposer au frais.
- 5** Découper des carrés de 2 cm de côté à l'aide d'un couteau préalablement plongé dans l'eau bouillante.
- 6** Faire fondre la glace de chocolat selon le mode d'emploi figurant sur l'emballage et en enrober les carrés. Décorer le dessus à l'aide d'une fourchette et laisser refroidir sur une grille. Déposer les carrés dans des caissettes à pralinés.