

PRALINÉS AUX NOIX

INGREDIENTS

40-50 pièces

200 g de chocolat noir surfin

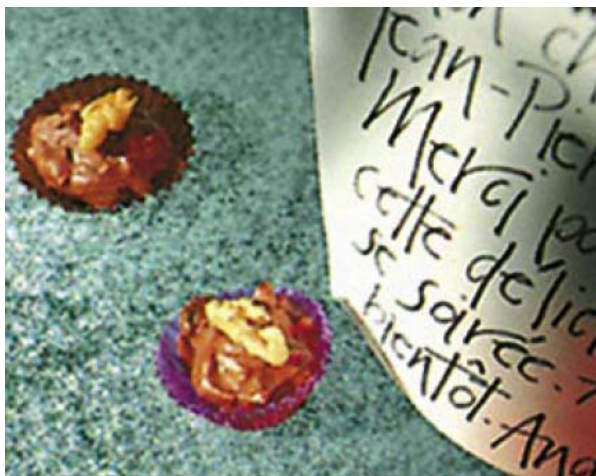
100 g de chocolat au lait

150 de beurre de choix, en petits morceaux

200 g de mélange de noix, d'amandes,
de pignons,

de pistaches hachés

Cerneaux de noix coupés en quatre
pour garnir



PREPARATION

- 1 Briser le chocolat noir surfin et le chocolat au lait en morceaux, mettre ceux-ci dans un bol et les faire fondre au bain-marie chaud.
- 2 Sortir le bol du bain-marie et incorporer progressivement le beurre de choix.
- 3 Incorporer le mélange de noix, d'amandes, de pignons et de pistaches hachés. Prélever la masse à l'aide d'une cuillère à café et la déposer dans des caissettes à pralinés.
- 4 Garnir d'un quart de cerneau de noix, entreposer au frais et laisser se raffermir.