

PRALINÉS CROUSTILLANTS

INGREDIENTS

40-50 pièces

40 g de meringues

350 g de chocolat au lait

50 g de beurre de choix, en petits morceaux

150 g d'amandes effilées, grillées

50 g de citronnat haché

Nonpareilles colorées pour garnir



PREPARATION

1 Déposer les meringues dans un grand sachet en plastique et les écraser à l'aide du rouleau à pâtisserie jusqu'à parfait émiettement.

2 Briser le chocolat au lait en morceaux, mettre ceux-ci dans un bol et les faire fondre au bain-marie chaud. Les sortir du bain-marie et incorporer le beurre de choix en petits morceaux.

3 Mélanger soigneusement aux autres ingrédients.

4 Former des petits tas entre deux cuillères à café et les déposer sur un plateau chemisé de papier de cuisson. Parsemer de nonpareilles et laisser sécher. Entreposer au frais jusqu'à raffermissement complet.

Faire fondre le chocolat au bain-marie à 35-40 °C sans remuer. Incorporer le beurre seulement lorsque le chocolat est légèrement refroidi. Tous les ingrédients doivent avoir la même température.

Conservé les pralinés toujours au frais, au sec et à l'abri de la lumière. S'ils contiennent des oeufs, ils devraient être consommés dans les deux jours.