



Confiseries, friandises, chocolats

Bouchées de pralinoise



4h10

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

10 min

CUISSON

3h

REPOS

313

CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

Ingrédients pour la ganache

200 g **Pralinoise**
10 cl **Crème liquide**
(fleurette)

Ingrédients pour l'enrobage

200 g **Chocolat noir**

Étape 1

Préparation de la ganache

- 1 Porter la crème liquide à ébullition dans une casserole.
- 2 Casser la pralinoise en morceaux dans un saladier.
- 3 Verser la crème bouillante sur la pralinoise en trois fois.
- 4 Mélanger et homogénéiser à l'aide de la maryse en prenant soin de ne pas incorporer d'air. Le mélange doit être lisse.
- 5 Entreposer 3 h au réfrigérateur pour permettre à la ganache de prendre.
- 6 Recouvrir la ganache d'un film alimentaire pour qu'elle ne prenne pas les odeurs du réfrigérateur.

Étape 2

Enrobage des bouchées

- 1 Faire fondre le chocolat au bain-marie.
- 2 Prélever des boules de ganache au chocolat à l'aide de deux petites cuillères.
- 3 Il est possible de prélever les boules de ganache avec les doigts, il faut à ce moment là que la ganache soit très froide car elle se réchauffe au contact des paumes de la main.

- 4 Plonger chaque boule dans le chocolat fondu et bien égoutter.

Étape 3

Dressage

- 1 Laisser sécher sur du papier sulfurisé avant de déguster.