Confiseries, friandises, chocolats

Bouchées de pralinoise

4h10	1h	10 min	3h	313
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	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.