

TENDRES BOUCHEES CHOCOLAT PRALINE ET NOISETTES



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 15 mn

Pour une trentaine de bouchées :

200 g de chocolat praliné (noir ou lait-Lindt ou Côte d'Or)

150 g de beurre

120 g de sucre semoule

150 g noisette râpées

60 g de fécule

5 œufs

Préchauffer le four à 180°

Au bain-marie ou au micro-ondes par petites impulsions, faire fondre le chocolat avec le beurre. Réserver.

Mélanger les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajouter la fécule et les noisettes en mélangeant bien avant d'incorporer le mélange chocolat-beurre. Réserver.

Au batteur, monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la première préparation. Verser dans les moules beurrés s'ils ne sont pas en silicone.

Enfourner et cuire environ 15 minutes.