

Coeurs moelleux choco-pralines



Ingrédients pour 12 coeurs:

140g de chocolat noir
140g de beurre
4 oeufs
100g de farine
1/2 paquet de levure
50g de poudre d'amandes
100g de pralines roses

Préparation:

- Dans une casserole, faire fondre le chocolat et le beurre à feu doux.
- Hors du feu, incorporer les oeufs un à un, en remuant bien à l'aide d'une cuillère en bois.
- Dans un saladier, mélanger les poudres: farine, poudre d'amandes et levure.
- Incorporer les poudres en plusieurs fois à la préparation oeufs/chocolat.
- Concasser les pralines roses puis les incorporer à la pâte.
- Remplir des empreintes silicone au 3/4 et enfourner à four préchauffé à 180°C pour 20 minutes environ.
- Laisser tiédir quelques minutes avant de démouler puis mettre à refroidir sur une grille.

Conseil : Pour concasser les pralines sans difficulté, glissez-les dans un sac en plastique de congélation et écrasez-les avec un rouleau à pâtisserie.