

Ingrédients pour obtenir 1kg de bouchées (60 à 80 pièces)

500g de chocolat noir (mini 64% cacao)

-Croustillant praliné

125 g de pralin

50 g de chocolat au lait

60 g de gavottes

-Pâte d'amande

125 g de sucre glace

125 g d'amande en poudre

2 c. à soupe d'eau ou de crème d'amande-Marsala ou de rhum ou de fleur d'oranger...

30 amandes décortiquées et grillées à la poêle sèche



Matériel : 2 ou 3 plaques en silicone avec empreintes (variées !), à mettre au réfrigérateur 1h. avant de commencer la recette.

Recette

-Faire fondre au bain-marie 500g de chocolat noir (à maintenir au bain-marie)

Sortir les plaques du frigo et - avec un pinceau - badigeonner les alvéoles de façon à déposer une fine couche de chocolat dans le fond des empreintes et complètement sur les parois. Remettre 30mn au frigo.

Sortir du frigo : si la première couche est trop irrégulière, recommencer la même opération.

-Croustillant praliné

Au bain-marie, fondre la praline et le chocolat au lait. Si le mélange est trop sec ajouter un peu de lait ou de crème fraîche.

Ajouter les gavottes concassées. Bien mélanger

Sortir une plaque alvéolée du frigo et remplir les empreintes au $\frac{3}{4}$ de croustillant

Reprendre le chocolat fondu et remplir les alvéoles. Racler le surplus éventuel avec une spatule. Remettre au frigo et démouler au minimum 2 heures après.

-Pâte d'amande

Mélanger amande en poudre + sucre glace + parfum choisi... à ajouter au fur et à mesure : la pâte doit rester souple mais ferme et non collante.

Entourer d'un film et mettre 30mn au frigo

Etaler la pâte et la découper en petits morceaux (ou à l'emporte pièce) suivant vos empreintes.

Sortir une plaque alvéolée du frigo et remplir au $\frac{1}{2}$ de pâte d'amande

Reprendre le chocolat noir fondu et remplir les alvéoles au $\frac{3}{4}$. Mettre une amande et finir de remplir au chocolat fondu. Racler le surplus éventuel avec une spatule.

Remettre au frigo et démouler au minimum 2 heures après.

Suggestions

Autres remplissages

-Truffe

-Pâte de noix de coco

-Cerise, eau de vie

-Chocolat + orange confite....