



Croque choco-moelleux pour cuisinière ramollie et gourmande



Pour 4 croques gourmands

- 8 tranches de pain de mie
- un peu de beurre mou
- du pralin en poudre
- du sucre cassonade

Pour la crème au chocolat

- 150 g de chocolat noir
- 70 g (7 cl) de crème liquide
- 1 cuillère à soupe de Breizhella (équivalent breton du Nutella conseillé sur le livre)

Pour faire la crème au chocolat, faire bouillir la crème et la verser en plusieurs fois sur le chocolat en morceaux et le breizhella, remuer, (si le chocolat n'est pas complètement fondu, mettre quelques secondes au micro ondes puissance max -attention ! quelques secondes et pas quelques minutes !)

Bien mélanger et laisser refroidir à température ambiante

Sur une tartine de pain de mie, étaler 2 cuillères à soupe de crème au chocolat et parsemer de pralin (1 cuillère à soupe pour moi)

Mettre la deuxième tartine, préalablement beurrée dessus

Saupoudrer de cassonade

Faire cuire dans l'appareil 3 minutes environ jusqu'à ce que les croques prennent une belle couleur dorée

Servir chaud

