



## Cœurs de la St Valentin à la pralinoise



### Recette

Coupez le pralin au couteau très fin. Le battre\* en crème avec le beurre pommade, le sucre et le sucre vanillé. Mélanger la farine, les noisettes et la levure chimique. Mélanger tous les ingrédients en ajoutant un œuf et pétrir rapidement jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Placer 1h au frais.

Préchauffez le four à 175° (ou 155° si chaleur tournante). Abaissez la pâte sur une surface de travail légèrement farinée sur un demi-centimètre d'épaisseur. Découpez des cœurs à l'aide d'un emporte pièce.

Dresser les petits gâteaux sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Cuire environ 10mn au four. Retirer du four et laisser refroidir sur une grille.

Faire fondre le chocolat au bain marie. Lorsqu'il est fondu y plonger chaque cœur sur sa moitié et saupoudrer de sucre en grains. Laisser figer sur du papier sulfurisé.

\* Si vous n'avez pas une robot avec un batteur plat, faites fondre légèrement la pralinoise avant de l'incorporer au beurre pommade et au sucre.

### Ingrédients :

200 g de pralinoise  
100 g de beurre pommade  
50 g de sucre  
2 sachets de sucre vanillé  
200 g de farine  
100 g de noisettes moulues  
½ c à café de levure chimique  
1 œuf

Pour l'enrobage

200 g de chocolat noir à pâtisser  
Sucre en grain  
Vermicelles au sucre

