



### **MINI CROUSTILLANTS**

**100g praliné - 150g chocolat au lait - 100g de gavottes écrasées –**

**Fondre ensemble au bain-marie le praliné et le chocolat au lait. Retirer. Ajouter les gavottes écrasées. Couler dans un moule en silicone de 20 mini-financiers (5cm/2,5cm). Mettre au congélateur 1h00 au moins. Démouler.**