



## Bouchées feuilletées au praliné



### *Ingrédients :*

200 g de chocolat noir  
200 g de chocolat praliné (Type pralinoise Poulain 1848)  
40 g de beurre  
12 crêpes dentelle bretonne (type Gavottes)  
Facultatif : 1 cuillerée à soupe bombée de pralin  
Caissettes en papier

### Recette

Brisez les gavottes entre vos doigts pour les réduire en petits éclats.

Laissez fondre à demi le chocolat noir au bain-marie. Ajoutez le chocolat praliné et laissez fondre complètement les deux chocolats. Lissez-les à l'aide d'une spatule : ajoutez le beurre et continuez de lisser. Poudrez de miettes de crêpes dentelles (facultatif : ajoutez le pralin). Incorporez-les délicatement au chocolat. Garnissez à moitié les petites caissettes à l'aide d'une cuillère à café.

Glissez au réfrigérateur pour 4 heures au moins et réservez-les sur un plateau ou dans une boîte en intercalant un papier sulfurisé entre chaque couche de bouchées.

Servez-les fraîches au moment du café ou en guise de friandises.

Vous pouvez aussi rajouter sur le dessus avant le refroidissement une amande ou une noisette.