

## Bouchées au chocolat et pralin

Waiting for the sun  
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>

cuisson : 1h + 5 min, préparation : 30 min, facile



*Il vous faut pour 40 bouchées environ*

*• 3 blancs d'oeufs • 80 g de sucre • 50 g de poudre d'amandes • 50 g de sucre glace  
• 200 g de chocolat noir • 4 càs de pralin (fait maison, recette à la suite, ou acheté)*

Pralin :

*• 100 g de sucre • 50 g d'amandes non mondées • 50 g de noisettes*

Tamiser ensemble sucre glace et poudre d'amandes.

Monter les blancs en neige. Dès qu'ils commencent à monter, ajouter les 80 g de sucre blanc et battre jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Y ajouter délicatement le mélange sucre glace/amandes, à la maryse.

Allumer le four th4, 110°C.

Chemiser 2 plaques à pâtisserie de papier cuisson, et y déposer des petits tas de la préparation, formés soit avec une poche à douille soit avec 2 petites cuillères. Enfourner pour 1h. Laisser refroidir et décoller délicatement.

Pendant ce temps, préparer le pralin :

Mettre dans une casserole 100 g de sucre, 50 g d'amandes non mondées, et 50 g de noisettes non mondées. Faire chauffer doucement sans remuer jusqu'à ce que le sucre ait complètement fondu et prenne une teinte brune, remuer à la fin pour bien enrober. Etaler sur du papier sulfurisé et laisser refroidir (5 minutes suffisent). Casser le caramel ainsi formé et le passer au mixeur, en mixant par à coups. Arrêter de mixer lorsque vous obtenez une poudre grossière (il restera des morceaux un peu plus gros).

Faire fondre le chocolat au bain marie. Vous pouvez l'utiliser ainsi, mais si vous voulez obtenir une jolie brillance, il faudra le tempérer :

Faire fondre le chocolat jusqu'à 50 à 55°C. Laisser ensuite refroidir votre bol dans un bain d'eau froide jusqu'à 27/28°C, puis refaire chauffer jusqu'à 31/32°C.

Ajouter ensuite le pralin, mélanger. Tremper les meringues refroidies dans le chocolat et laisser prendre sur une grille.