Petits chocolats

Préparation: **5**

Ingrédients
3

- 80g de chocolat noir
- 1 cuillère à soupe de purée d'amandes blanches

- Quelques noix, amandes, noisettes...

1. Faites fondre le chocolat au vitaliseur en remplissant la cuve du tiers d'eau. En la portant à ébullition. Puis en mettant le chocolat dans un bol puis en le posant sur le tamis pour 5 minutes environ.
2. Ensuite incorporez la purée d'amandes blanches. Mélangez.
3. Déposez une cuillère à café ou deux dans le fond de vos moules. Ajoutez vos amandes, noix, noisettes et laissez prendre au réfrigérateur pour au moins 1 heure. Savourez à l'heure du thé avec (presque) zéro culpabilité.
4. NB : n'hésitez pas à remplacer la purée d'amandes blanches par de la purée de noisettes, de cacahuètes (pour un succulent sucré-salé!) À vous de jouer !

Incroyablement fondants!

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d’orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte