Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

Petits chocolats

Imprimer

Commenter

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 ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d’asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Mon compte
Recettes
Contact
CGV
Newsletter
+33 (4) 94 01 22 61
Mon compte
Recettes
Notre histoire
Contact
CGV
Newsletter
Facebook
Pinterest
Instagram