

# CARAMELS CHOCO-AMANDES

Préparation : 20 min

Réfrigération : 1 nuit



**300 g d'une boîte de lait concentré sucré (397 g) transformée en confiture de lait selon la recette Marmiton\***  
**100 g de Pralinoise**  
**125 g de crêpes dentelle (1 paquet)**  
**100 g d'un mélange d'amandes, noisettes, noix de Pécan**  
**50 g de Chunks de chocolat blanc (grosses pépites)**

\* Dans une cocotte minute, mettre la boîte de lait concentré sucré non ouverte, tête en bas et la recouvrir d'eau. Fermer la cocotte minute et faire cuire 20 min à partir de la rotation de la soupape. A la fin de la cuisson, laisser refroidir 1 heure avant d'ouvrir la cocotte minute.

- 1 Allumer le four th 6 soit 180°C et faire dorer les amandes/noisettes/noix étalées sur une plaque pendant une dizaine de minutes. Surveiller ! Puis les sortir du four et les laisser refroidir pour ensuite les hacher grossièrement ensuite.
- 2 Faire fondre le chocolat Pralinoise au bain marie.
- 3 Ecraser les crêpes dentelle dans un grand saladier, leur ajouter le chocolat fondu, les amandes/noisettes/noix hachées, la confiture de lait puis les pépites de chocolat blanc en mélangeant bien entre chaque.
- 4 Verser dans de petits moules en silicone ou dans un plat carré ou rectangulaire chemisé de papier film alimentaire.
- 5 Couvrir de papier film et laisser 1 nuit au réfrigérateur.
- 6 Démouler les bouchées ou couper la plaque en carrés ou barres ... Peu importe la forme qui sera mangée ... Parce que c'est encore une bouchée irrésistible ! ;o)