

# CROUSTILLANTS AU CHOCOLAT

Pour une trentaine de croustillants

Préparation : 15 min

Réfrigération : quelques heures



## **1 tablette de Pralinoise (Poulain)**

**60 g de Gavottes (la moitié d'un paquet)**

**30 g de noisettes**

**30 g d'amandes**

- 1 Allumer le four à 180°C (th 6).
- 2 Y faire griller les amandes et noisettes pendant 10 min environ : surveiller ! Puis laisser refroidir.
- 3 Faire fondre le chocolat au bain marie. Laisser tiédir.
- 4 Réduire les gavottes en miettes.
- 5 Hacher les noisettes et amandes refroidies.
- 6 Bien mélanger le chocolat, les fruits secs hachés et les miettes de Gavottes.
- 7 Garnir les minis moules choisis (en silicone, c'est mieux pour le démoulage).
- 8 Laisser refroidir, quand il fait chaud, mettre au frais.
- 9 Démouler pour déguster !