



## **BOUCHEES AUX AMANDES**

**500 g chocolat noisettes/noir (Valrhona) - 100 g brisures d'amandes -**

Griller les amandes à four th. 6 (180°) jusqu'à ce qu'elles soient blondes.

Faire fondre le chocolat cassé en morceaux au bain-marie. Mélanger pour obtenir un mélange homogène. Verser les amandes. Mélanger. Couler dans moule tapissé d'une feuille de papier sulfurisé. Personnellement, j'ai pris un moule à tarte rectangulaire à bords lisses. Recouvrir d'un film alimentaire. Entreposer au réfrigérateur. Laisser durcir.

Le lendemain, démouler. Couper en petits cubes avec un grand couteau à lame liss