



P'tits pralinés Nectar de chocolat blanc

Pour 20 petites bouchées

65 g de pralin

2 blancs d'œufs

100 g de sucre glace

60 g de beurre

20 g de farine

Huile pour les moules

Pour le nectar

Pour 2 personnes

70 g de chocolat blanc

10 cl de lait

15 cl de crème liquide entière

1 cuill. à café de Ricoré®
(café soluble) + pour la finition

D'exquises mignardises dont vous ne ferez qu'une bouchée! Et quand un chocolat blanc chaud d'une douceur extrême s'en mêle... c'est irrésistible!

- Pour les financiers : mélangez le sucre, la farine et 60 g de pralin. Incorporez ensuite les blancs d'œufs détendus à la fourchette.

- Dans une casserole, faites fondre le beurre sur feu vif jusqu'à ce qu'il mousse, sans colorer. Ajoutez ce beurre noisette à la pâte et mélangez bien.

- Préchauffez le four à 240 °C (th. 8). Huilez les alvéoles d'une plaque à petits fours en silicone (4 cm de diamètre). Répartissez-y la pâte à ras bord et enfournez 5 minutes. Baissez ensuite à 200 °C (th. 6/7), parsemez les bouchées du pralin restant et poursuivez 10 minutes. Laissez-les refroidir avant de les démouler.

- Pour le nectar : chauffez le lait avec 10 cl de crème. Versez le tout sur le chocolat haché et laissez fondre. Mélangez la crème restante bien froide avec la Ricoré® et montez-la en chantilly. Réchauffez le nectar, mélangez, puis versez-le dans des tasses et recouvrez de crème fouettée. Parsemez une pincée de Ricoré® sur chacun et servez aussitôt avec les financiers.