

Mini-bouchées pralinées façon crumble

Préparation : 20 min

Cuisson : 15 min

Pour : 12 bouchées

Ingrédients :

- 60g de farine
- 10 spéculoos
- 30g de cassonade
- 1 c. à café de cacao amer
- 1 pincée de sel
- 50g de beurre
- 1 c. à soupe de lait
- 10 cl de crème liquide
- 100g de bon chocolat praliné

Préparation :

Préparer le crumble : réduire les spéculoos en miettes, y ajouter la farine, la cassonade, le cacao en poudre et la pincée de sel. Incorporer le beurre ramoli du bout des doigts afin d'obtenir un mélange sableux. Ajouter le lait et continuer à mélanger avec les doigts. La pâte doit rester sablée mais être un peu plus compacte que pour un crumble classique.

Préparer la ganache : faire chauffer la crème liquide et le chocolat en morceaux en remuant jusqu'à avoir un mélange bien onctueux.

Confectionner les bouchées : utiliser un moule à mini-muffins en silicone ou des caissettes en papiers.

Mettre une cuillère à café de pâte dans chaque moule en tassant bien. Ajouter dessus une cuillère à café bien remplie de ganache. Terminer par une cuillère à café de pâte mais non tassée cette fois.

Faire cuire au four préchauffer à (180-200°C, thermostat 7) 15 minutes environ. Le dessus doit être légèrement doré.

Suggestion :

Emietter les spéculoos à la main si vous préférez garder des petits morceaux croquants sinon faites-le au robot.