



Temps préparation : 30 mn
Sans cuisson

Ingrédients : 24 bouchées

- 200g de chocolat noir
- 100g de poudre d'amandes
- 100g de pralin
- 100g de riz soufflé nature (*en magasin Bio*)
- 40g de beurre
- 2 c.à soupe de sucre fin
- 5 c.à soupe de pâte à tartiner chocolat/noisette

Bouchées au Riz soufflé

PREPARATION

1 – Mélanger les ingrédients secs : la poudre d'amandes, le pralin et le sucre.

2 – Faire fondre le chocolat noir avec le beurre au bain-marie.
Ajouter la pâte à tartiner dans le chocolat chaud. Bien mélanger.

3 – Ajouter les ingrédients secs puis le riz soufflé en mélangeant doucement.

4 – Déposer cette préparation dans un moule en silicone (pour un démoulage facile). Saupoudrer de pralin.

REPOS : Mettre au frais pendant 4 heures. Démouler les bouchées et les déposer dans des caissettes en papier.