

Chocolats fourrés maison

Vous trouvez que les chocolats sont trop chers ? Qu'à cela ne tienne, faites-les vous-mêmes !!

Personnellement j'ai commencé à tester des versions de chocolats fourrés pour la période de Noël et c'était plutôt concluant ^^, il faut juste donner de sa personne et surtout de son temps.

Pour cette recette (environ 24 pièces), vous aurez besoin de :

- _ Une plaquette de pralinoise
- _ Un pot de spéculoos à tartiner
- _ Du beurre doux ~50g (ça permet de travailler le chocolat facilement et surtout qu'il prenne au froid) ATTENTION : surtout n'utilisez pas de margarine. Votre chocolat ne durcirait pas au frais... Et puis ce n'est pas franchement bon...
- _ Un moule à chocolat ou un moule à glaçons (d'où les glaçons se défont facilement...)
- _ Un pinceau alimentaire tout petit (personnellement, j'ai été au rayon loisirs créatifs/peinture de mon magasin, parce que les pinceaux alimentaires étaient trop gros)
- _ Plusieurs séances d'abdos pour éliminer l'apport calorique >_<

Faites fondre la pralinoise et le beurre dans un bol (au micro-onde ou au bain-marie, comme vous faites d'habitude).

Mélangez le tout pour que le chocolat donne une pâte homogène et bien brillante.

Trempez votre pinceau dans le chocolat pour avoir de la matière sur votre pinceau.

Faites une couche sur chaque petit moule de votre plaque pour chocolat (ou glaçons) pour former la coque extérieure de votre chocolat fourré.

Placez au froid jusqu'à durcissement.

Recommencer l'opération, pour être sûr qu'il y ait pas de trous dans votre coque. Attention la 2e couche doit être moins

épaisse pour laisser de la place à la garniture.

Une fois que la coque a bien pris, remplissez la coque avec la pâte à tartiner au spéculoos jusqu'au 3/4 de la coque (oui il faut de la place pour fermer le chocolat quand même !)

Placer au froid jusque durcissement (sinon impossible de faire la fermeture, le chocolat se mélangerai à la pâte.

Une fois que tout est bien durcit, refaites fondre le chocolat si besoin est (en ajoutant un peu de beurre, histoire que ça ne brule pas). Couvrez ensuite la pâte pour fermer votre chocolat.

Placez au frais et attendez que ça durcisse bien. Ensuite démoulez.

ATTENTION !

Si vous les offrez à un ami, mettez-les dans une boîte solide, pas un sachet. Les chocolats finiraient tout écrasé dans le sachet (c'est du vécu T_T) et du coup, ce n'est plus trop présentable...

Allez je vous laisse déguster !