

Bouchées riz soufflé-chocolat



<http://www.lesrecettesdejuliette.fr>

Ingrédients, pour 1 douzaine de bouchées

- 120 g. de chocolat noir pâtissier
- 30 g. de riz soufflé (soit 3 *galettes de riz*)
 - 30 g. de purée d'amande blanche
 - 30 g. d'amandes et/ou de noisettes entières
- Facultatif (mais conseillé !) : 20 g. de pralin

La recette de Juliette

- Casser le chocolat grossièrement et le placer dans une petite casserole avec la purée d'amande. Faire chauffer au bain-marie jusqu'à ce que le chocolat soit totalement fondu. Remuer de temps en temps.
- Hors du feu, ajouter les amandes/ noisettes préalablement concassées et le pralin. Mélanger.
 - Casser les galettes de riz soufflé en petits morceaux. Les ajouter au chocolat. Mélanger.
- Verser le mélange dans des petites caissettes et placer au réfrigérateur pendant 1 heure minimum avant de déguster.