

# Bouchées chocolat, praliné, carambar & noisettes

*Pour 6 personnes*

*Préparation : 15 min – Cuisson : 15 min*

## Ingrédients :

- 3 oeufs
- 60g de farine
- 100g de poudre de noisettes
- 125g de chocolat noir
- 125g de chocolat praliné, type pralinoise
- 125g de carambar
- 110g de beurre



*Ustensiles spécifiques : une casserole, un cul de poule et des caissettes en papier !*

[www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

## Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C (th. 6).
- Dans une casserole, mettre les carambar et les chocolats.
- Les faire fondre au bain-marie et lisser le mélange.
- Retirer du bain-marie et ajouter le beurre. Bien mélanger l'ensemble.
- Dans un cul de poule, mélanger la farine, les noisettes et les œufs.
- Verser dans des caissettes en papier et enfourner durant 15 min.

*Bon appétit !!!!*