

[RECETTES](#)

[BOUTIQUE](#)

[BOUTIQUE](#)

## Recettes

`{} splat | term {}`



Toutes les  
recettes

# Petits chocolats



[Imprimer](#)

[Commenter](#)

Préparation: 5

### Ingédients

3

- 80g de chocolat noir
- 1 cuillère à soupe de purée d'amandes blanches
- Quelques noix, amandes, noisettes...

1. Faites fondre le chocolat au vitaliseur en remplissant la cuve du tiers d'eau. En la portant à ébullition. Puis en mettant le chocolat dans un bol puis en le posant sur le tamis pour 5 minutes environ.
2. Ensuite incorporez la purée d'amandes blanches. Mélangez.
3. Déposez une cuillère à café ou deux dans le fond de vos moules. Ajoutez vos amandes, noix, noisettes et laissez prendre au réfrigérateur pour au moins 1 heure. Savourez à l'heure du thé avec (presque) zéro culpabilité.
4. NB : n'hésitez pas à remplacer la purée d'amandes blanches par de la purée de noisettes, de cacahuètes ( pour un succulent sucré-salé! ) À vous de jouer !

*Incroyablement fondants!*

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Mon compte

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)