



Mi-cuit coeur de praliné & crème anglaise

Recette réalisée avec



Une crème anglaise onctueuse et nappante avec un arôme naturel de vanille bourbon.



10 personnes

0,78€ HT / portion



Mi-cuit cœur de praliné & crème anglaise



- 330 g de chocolat noir
- 300 g de beurre biologique Candia Professionnel
- 7 oeufs
- 285 g de sucre
- 100 g de farine
- 90 g de praliné
- 90 g de chocolat au lait
- 90 g de **crème anglaise Candia Professionnel**

Faire fondre le chocolat au lait avec le praliné au bain marie. Verser le mélange dans des moules à insert. Réserver 2 h au congélateur.

Dans un saladier, blanchir les œufs avec le sucre. Ajouter la farine, mélanger à nouveau.

Dans une casserole, faire fondre, à feu doux, le beurre biologique Candia Professionnel avec le chocolat préalablement cassé en morceaux.

Verser ensuite hors du feu le contenu de la casserole dans le saladier. Bien mélanger. Préchauffer le four th.180°C.

Répartir un peu d'appareil (environ 1 cm) dans des ramequins beurrés et farinés. Placer un insert dans chaque moule.

Recouvrir d'appareil aux $\frac{3}{4}$ du moule. Enfourner 14 minutes. Servir avec de la crème anglaise Candia Professionnel.

Astuce du chef

Remplacer le praliné par du caramel au beurre salé