

BOUCHEES D'AVOINE, CAMEL AU BEURRE SALE & CHOCOLAT

Pour 20 bouchées
Préparation : 20 min
Cuisson : 10 min



150 g de sucre en poudre

125 g de crème liquide entière

25 g de beurre demi-sel coupé en petits dés (1 pincée de sel en plus à la prochaine fournée)

150 g de flocons d'avoine (un peu plus la prochaine fois)

50 g de chocolat noir + 10 g de beurre salé

50 g de Pralinoise (sans beurre supplémentaire)

- 1 Chauffer la crème liquide dans une casserole jusqu'à ébullition, arrêter le feu et réserver.
- 2 Dans une autre casserole, verser le sucre et faire cuire à feu doux en remuant constamment avec une spatule. Lorsque le sucre devient liquide et sans plus aucun grain de sucre, d'une belle couleur caramel, le retirer du feu. Ajouter le beurre demi-sel coupé en petits dés + la pincée de sel, bien remuer, ajouter la crème liquide chaude (les éclaboussures c'est ici) et remuer.
- 3 Faire chauffer de nouveau jusqu'à ébullition, retirer du feu.
- 4 Ajouter les flocons d'avoine et bien mélanger.
- 5 Verser la préparation dans des petits moules en silicone sans les remplir totalement.
- 6 Mettre au congélateur quelques minutes ou au frigo jusqu'au lendemain.
- 7 Faire fondre séparément les deux chocolats au bain-marie (ajouter les 10 g de beurre salé au chocolat noir en mélangeant bien).
- 8 Sortir les moules du frigo/congélateur et remplir de chocolat ou noir ou praliné jusqu'aux bords.
- 9 Remettre quelques minutes au congélateur ou quelques heures au frigo pour que le chocolat durcisse.
- 10 Conserver au frais et démouler juste avant de déguster !