Chocolat chaud praliné

Bonjour à toutes et tous,

Une bonne part de gourmandise ne ferait pas de mal avec le mauvais temps de saison. Non ?

Je vous propose dans ce cas de tenter une savoureuse et originale de chocolat chaud, mais version praliné. Le praliné est t une pâte composée d'e pralin de noisettes ou amandes; caramélisées, puis concassées et est moulu à grande vitesse jusqu'à libérer l'huile. Cela forme une pâte tartinable ou parfaite pour donner des saveurs aux desserts.

Dans un chocolat chaud, cela apporte une saveur noisette et caramel tout à fait gourmande et réconfortante. On y replonge facilement dedans. L'addiction est telle que mes plus-si-petits gourmands ont même appris à la réaliser, en version classique ou en version « flemmard » au chocolat praliné.

Je voulais donc partager cette idée, en espérant que cela vous inspire. Bonne journée

- Chocolat chaud -
Pralinoise
© Au Fil du Thym

Recette : Chocolat chaud praliné

Ingrédients

Pour 4 grandes tasses :

- 1 litre de lait
- 125g de chocolat (noir ou au lait)
- 50 g de pâte de praliné (cf.1)
- 2-3 cuillérées à soupe de crème légère
- Sucre à convenance

Réalisation

- Dans une casserole, faites fondre le chocolat avec un peu de lait.
- Une fois fondu, ajoutez le restant de le lait, la crème, le praliné, mélangez bien puis portez à ébullition.
- Servez aussitôt dans des tasses

Astuces :

- Pour plus de gourmandise, n’hésitez pas à ajouter sur le dessus des morceaux de noisette concassées
- (1) Vous pouvez aussi utiliser directement un chocolat praliné (ou pralinoise) qui contient le chocolat et le praliné

Chocolat chaud praliné