

# Petites bouchées au chocolat et au riz soufflé



www.audalacuisine.com

- ✓ **Préparation** : 20 minutes
- ✓ **Cuisson** : 5 minutes
- ✓ **Repos** : 2 à 3 heures

## ✓ **Ingrédients**

### **pour une quarantaine de bouchées :**

- 5 cuillères à soupe de pâte à tartiner choco-noisette
- 175 g de chocolat noir
- 70 g de riz complet soufflé (magasin bio)
- 100 g de noisettes
- 60 g de pralin
- 40 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de sucre



## ✓ **Préparation :**

Hachez grossièrement les noisettes. Faites fondre le chocolat au bain-marie avec le beurre. Ajoutez ensuite la pâte à tartiner choco-noisette toujours sur le feu et mélangez.

Dans un saladier, mélangez le sucre, les noisettes et le pralin.

Ajoutez petit à petit le chocolat fondu et le riz soufflé en mélangeant au fur et à mesure.

Répartissez le mélange dans des empreintes en silicone et placez au frais pendant 2 à 3 heures.

www.audalacuisine.com