

Découvrez les cigares praliné !

# Ingredients

- 1 kg Praliné noisettes du Piémont
- 500 g Chocolat au lait 45%
- 180 g Beurre frais
- 200 g Grué de cacao caramélisé
- 2 g Fleur de sel



1. Bien mélanger le praliné, la fleur de sel et la moitié de grué caramélisé
2. Prendre une partie de la masse et former le cigare en la faisant rouler entre vos mains.
3. Mettre au frais
4. Faire chauffer au bain marie les pistoles de chocolat au lait avec le beurre
5. Étaler finement le chocolat fondu sur votre plan de travail
6. Avant qu'il soit complètement durci poser le cigare praline et le faire rouler pour créer la couche externe
7. Tremper le bout du cigare dans le grué de cacao caramélisé