

## Chocolats de Noël pralinés feuilletés

**pour environ 35 chocolats**

### Ingrédients :

- 130 g de pralinoise (chocolat au praliné)
- 70 g de chocolat au lait
- 80 g de chocolat blanc
- 60 g de crêpes dentelle
- 1 pincée de fleur de sel

### Recette :

1. Faire fondre au bain marie les trois chocolats ensemble. (pralinoise, lait, blanc)
2. Pendant ce temps, émietter les crêpes dentelle.
3. Lorsque les chocolats sont fondus et que vous obtenez un mélange lisse et homogène, rajouter les crêpes dentelle émiettées et la fleur de sel dans le mélange.
4. Verser la préparation des chocolats de Noël dans des empreintes en silicone.
5. Mettre au frigo au minimum deux heures.

C'est prêt !

