Onctueuses pralines aux cacahuètes

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

200 grammes de chocolat noir
100 grammes de beurre de cacahuètes
4 cuillères à soupe de sucre glace
2 cuillères à soupe de beurre (à température ambiante)
fleur de sel (ou de gros sel de mer)

Méthode de préparation

1. **Utilisez 12 petits moules à muffins. Placez-les dans un grand moule à muffins en métal.**
2. **Faites fondre 100 g de chocolat au micro-ondes (± 3 minutes, remuez toutes les 30 secondes). Répartissez-le dans les 12 moules à muffins. Ensuite, à plusieurs reprises, tapez fermement le moule sur le plan de travail pour faire en sorte que le chocolat recouvre bien le fond. Laissez le chocolat se figer au frigo.**
3. **Dans un bol, mélangez le beurre de cacahuètes, le sucre glace et le beurre jusqu'à l'obtention d'une crème. Sortez le moule à muffins du frigo et répartissez ce mélange sur les fonds en chocolat. À plusieurs reprises, tapez à nouveau fermement le moule sur le plan de travail.**
4. **Réservez au frigo pour laisser le mélange se figer.**
5. **Faites fondre le reste du chocolat (comme la première fournée) et répartissez-le dans les moules. Tapez à nouveau fermement le moule sur le plan de travail.**
6. **Ajoutez immédiatement quelques grains de fleur de sel sur chaque praline. Remettez-les au frigo pour qu'elles se figent.**