

# Bouchées pralinées à la framboise



**Préparation : 20 min Cuisson : 5 min**  
**Congélation : 2 h Réfrigération : 2 h**

**Pour 4 personnes : ■ 125 g de chocolat au lait**  
**à pâtisser ■ 200 g de confiture de framboises**  
**■ 125 g de pralin ■ 2 g d'agar-agar.**

**Recette :** ■ Faites fondre le chocolat en posant le saladier sur une casserole d'eau bouillante, ajoutez le pralin. ■ Tapissez un moule rectangulaire de film alimentaire et versez l'appareil praliné. Réservez au congélateur 2 heures. ■ Faites chauffer la confiture avec l'agar-agar, portez à ébullition sans cesser de remuer. Versez la confiture sur le praliné et remettez au frais pour qu'elle se solidifie. ■ À l'aide d'un couteau dont la lame est trempée dans de l'eau très chaude, coupez des carrés réguliers. N'hésitez pas à utiliser une règle graduée pour un résultat parfait.