

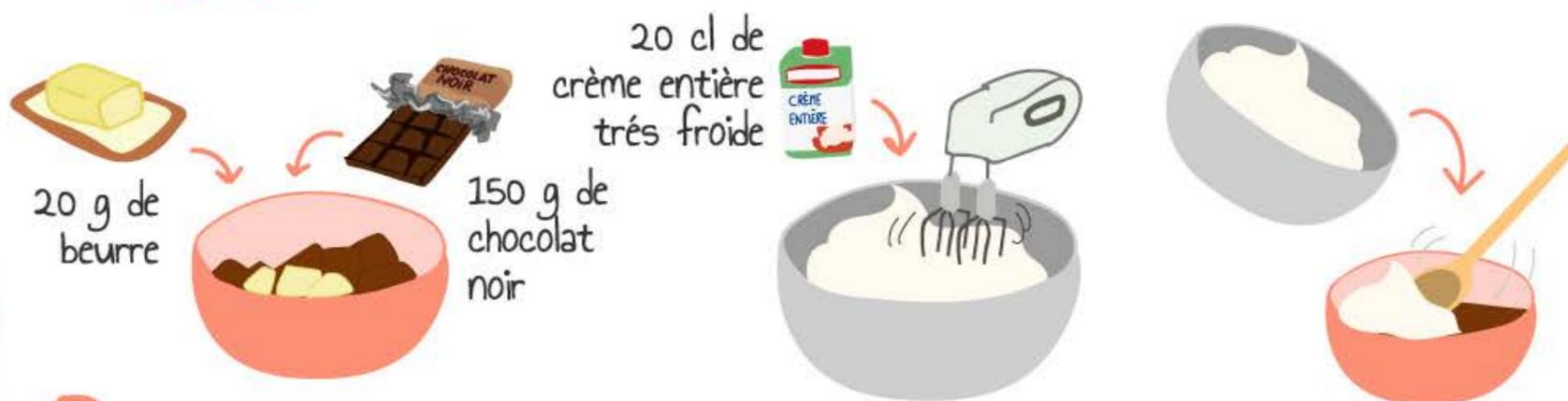
# Le croquant au chocolat

c\*mon  
etiquette!

- 1 Faites fondre la pralinoise au bain-marie, laissez refroidir et y ajouter les crêpes dentelles concassées. Bien mélangez. Puis, étalez dans un moule à charnière et laissez durcir 30 mn au frigo.



- 2 Faites fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes. Pendant ce temps, montez la crème en chantilly. Une fois qu'elle est bien ferme, incorporez-la délicatement au chocolat.



- 3 Versez la chantilly au chocolat sur la première préparation et mettez au frais minimum 2h.



SANS  
CUISSON