



## Comme une Nougatine



*Une texture croustillante délicatement pralinée qui soutient merveilleusement toutes les ganaches... crues !*

### **Le temps de préparation...**

Une quinzaine de minutes

### **Le temps de prise au froid...**

Une dizaine de minutes au congélateur

### **Le matériel...**

Un robot muni d'une lame en S



## Les ingrédients...

**Une T (110g) de cacao cru**

**Une T (140g) d'amandes**

**½ T (55g) de sucre de fleur de coco**

**¼ T (60ml) de beurre de cacao liquéfié**

**1 CàS d'huile de coco**

**Une grosse pincée de sel**

## La préparation...

Tous les ingrédients, excepté l'huile de coco, se retrouvent dans la cuve d'un robot muni d'une lame en S et se laissent broyer en un sable grossier et texturé (les amandes ne tiennent pas à être réduites en morceaux trop fins ni à rendre de l'huile). L'huile de coco retrouve le mélange pour quelques tours de robot supplémentaire. Le « sable » est prêt à tapisser les moules ou formes choisis. Il durcira 10 minutes au congélateur, bien protégé par un film alimentaire ou dans une boîte hermétique.