

PRALINES CONFITURE DE LAIT À LA REINE DES PRÉS



Ingrédients pour 20 pc

Ingrédient	Quantité
Chocolat noir	200 gr
Lait entier	1 L
sucre	500 gr
Reine des prés	2 belles poignées

Préparation

1. Dans une casserole, versez le lait entier, le sucre et la reine des prés. Portez doucement à ébullition en remuant constamment à l'aide d'une cuillère en bois. Laissez mijoter à petit feu pendant 1h30, jusqu'à ce que le lait soit réduit en crème. Durant la cuisson, goûter pour évaluer l'infusion de la reine des prés. Lorsque le goût est satisfaisant (et avant que l'amertume ne prenne le dessus), filtrer et continuer la cuisson du temps restant.

2. Placez la casserole dans un bain d'eau glacée. Remuez avec la cuillère en bois pour faire tiédir la confiture de lait. Égouttez la casserole et laissez refroidir.

3. Faire fondre le chocolat au bain marie en mélangeant bien avec une maryse. Verser le chocolat fondu dans les moules pour que tous les trous soient remplis. Après 10 secondes, retourner au dessus d'un grand plat (afin de récupérer le chocolat).

4. Après 10 secondes, retourner le moule et passer avec une spatule pour lisser la surface et enlever l'excédent de chocolat. Laisser reposer jusqu'à ce que le chocolat ait durci.

5. Verser de la confiture de lait dans chaque trou. Recouvrir avec du chocolat fondu. Lisser et laisser reposer jusqu'à ce que le chocolat ait durci. Démouler.
