



## Fingers au chocolat et noisettes pralinées

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Recette pour une quinzaine de fingers

### **Ingrédients**

*Pour le moelleux au chocolat, cœur des fingers*

- 200 g de chocolat noir
- 125 g de beurre
- 4 œufs
- 150 g de sucre
- 70 g de poudre d'amandes
- 90 g de farine

*Pour le glaçage des fingers*

- 200 g de chocolat au lait
- 60 g d'huile de pépin de raisin
- 60 g de noisettes pralinées

*Matériel*

- 1 Saladier
- 1 poche à douille
- 1 moule à éclairs en silicone (facultatif)

1. Dans un saladier, mettez le chocolat et le beurre. Faites fondre le tout au bain-marie ou au micro-onde.
2. A ce mélange, ajoutez le sucre. Mélangez. Ajoutez les 4 œufs, en mélangeant bien entre l'ajout de chaque œuf.
3. Ajoutez ensuite la poudre d'amande et la farine.
4. Mettez la pâte chocolatée dans une poche à douille. Versez le mélange dans le moule à éclairs. Puis enfournez à 180° C (th.6) pendant 15 min.
5. Une fois cuits, retirez les fingers du moule et mettez-les sur une grille. Placez-les au congélateur pendant 15 à 20 min.
6. Pendant le temps de pause, préparez le glaçage des fingers : Faites fondre le chocolat au lait au micro-onde. Ajoutez-y l'huile de raisin. Mélangez. Incorporez ensuite les noisettes pralinées. Mélangez.
7. Sortez les fingers du congélateur et recouvrez-les avec le glaçage chocolat.
8. Décorez les fingers avec des éclats de noisettes.
9. Vos fingers au chocolat et noisettes pralinées sont prêts à être dévorés.