

## BONBONS FEUILLETÉS AU CHOCOLAT :

### Ingrédients

- 300g de gianduja
- 100g de crousticrep
- 200g de chocolat de couverture noir ou lait

chez Tremblet  
chez Tremblet  
chez Tremblet

### Conseil Tremblet.

Le bon ustensile : CUL DE POULE inox 24cm De Buyer

### Instructions

- Faire fondre au bain-marie à feu très doux le gianduja.
- Y ajouter le crousticrep.
- Étaler cette pâte sur une feuille de silicone.
- Laisser refroidir.
- Faire fondre au bain-marie à feu doux le chocolat de couverture noir ou lait. Le verser sur la pate gianduja + crousticrep.
- Laisser refroidir.
- Couper en morceau.

