

Couronne de chocolat aux amandes et à l'orange

Les ingrédients

- 1 Pâte feuilletée HERTA
- 50g d'amandes
- 3 càs. de chocolat à tartiner
- 3 càs. de beurre de cacahuète
- 1 orange

Préparation:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Hachez finement les amandes. Déroulez la **pâte feuilletée HERTA** avec le papier sulfurisé sur une plaque de cuisson. Répartissez la pâte à tartiner au chocolat et le beurre de cacahuète sur la pâte. Ensuite, répartissez-les 3/4 des noix dessus. Lavez l'orange et râpez son zeste. Répartissez-le sur la pâte (*gardez un peu de zeste pour la touche finale*).
- Roulez la pâte et coupez-la dans le sens de la longueur en deux longs morceaux. Tressez les morceaux et placez les côtés coupés vers le haut. Formez un cercle et pressez bien les extrémités ensemble. Mettez au four pendant 20-25 minutes. Saupoudrez avec les noix restantes et le zeste.
- Facultatif: servez avec un peu de sucre glace.

Préparation: **30-45 min**

Type de plat: **Dessert**

Personnes: **4**