



Les palets de chocolat blanc à la rose

Recette pour 50 mini palets. Cuisson : 2 min. Préparation : 10 min. Frais : 2 h.

Ingrédients

Chocolat blanc : 180 g
Crème liquide : 40 g
Pétales de rose cristallisés : 20 g
Essence de rose alimentaire

Matériel

une balance ménagère
une petite casserole
un mini hachoir
une cuillère en bois
une plaque en silicone



Réalisation > les palets

1. Faire fondre à feu doux dans une casserole le chocolat blanc et la crème.
2. Pendant ce temps, hacher les pétales de roses cristallisés.
3. Lisser le chocolat à la cuillère en bois, incorporer ensuite quelques gouttes d'essence et les grains de rose.
4. Verser dans des alvéoles en silicone et réserver au frais au moins 2 heures.
- mais pas au réfrigérateur -

Conservation

Pour qu'ils soient au meilleur de la dégustation, il est conseillé de les laisser rafraîchir avant dégustation. Pas au réfrigérateur... mais dans un lieu frais et sans odeur. Si vous les conservez à température ambiante, vous risquez de voir le chocolat fondre sous vos doigts en les dégustant...

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com