



## Les palets de chocolat à la pistache

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

### Ingrédients

Chocolat noir à 70% de cacao : 200 g  
Crème liquide : 10 g  
Pâte de pistache : 40 g  
Pistaches vertes non salées : 20 g

### Matériel

une balance ménagère  
une petite casserole  
une cuillère en bois  
un mixer / blender  
une plaque en silicone



### Réalisation > les palets

1. Faire fondre à feu doux dans une casserole le chocolat noir et la crème.
2. Délayer la pâte de pistache dans le chocolat fondu et encore chaud.
3. Lisser le chocolat à la cuillère en bois, et passer rapidement au mixer pour lisser les aspérités de la pâte de pistache qui se sera mal incorporée.
4. Verser la crème au chocolat noir dans des alvéoles en silicone, et placer une pistache verte au centre de chaque palet et réserver au frais au moins 2 heures.  
*- au frais, 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](http://www.PureGourmandise.com)