

Bouchées croustillantes à la pistache

Ingredients
150 + 200g de chocolat blanc
80g de purée de pistache
60g de mascarpone
100g de crêpes dentelles
des pistaches concassées

Étape de la recette

- Pour environ 12 bouches -

Faire fondre les 150g de chocolat blanc au bain marie

Incorporer la pure de pistache et la mascarpone

Puis les crêpes dentelles crases

Former une douzaine de boules la main ou dans un moule demi sphre

Mettre 30 minutes au conglateur

Faire fondre le reste du chocolat blanc au bain marie

Tremper chaque bouches dans le chocolat fondu et parsemer le dessus de pisaches concasses

Conserver au frais

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr