

PRALINÉS AUX PISTACHES

INGREDIENTS

20-30 pièces

200 g de chocolat noir

50 g de chocolat au lait

100 g de beurre de choix ramolli

150 g de sucre glace

1 cc de café instantané

1 cs de crème

1 cs de pistaches finement hachées

1 cs de pistaches coupées en

deux pour garnir



PREPARATION

1 Briser le chocolat en morceaux, mettre ceux-ci dans un bol et les faire fondre au bain-marie chaud.

2 Battre le beurre de choix en mousse et incorporer progressivement le sucre glace.

3 Dissoudre le café instantané dans la crème et l'ajouter à la masse au beurre.

4 Ajouter le chocolat fluide préalablement refroidi à la masse en remuant sans arrêt jusqu'à consistance onctueuse et homogène.

5 Incorporer les pistaches hachées. Transvaser la masse dans une poche à douille lisse et la dresser en petits cônes dans des caissettes à pralinés.

6 Garnir de demi-pistaches.

7 Entreposer au frais et laisser se raffermir.