



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 bouchées -

Faire fondre les 150g de chocolat blanc au bain marie

Incorporer la purée de pistache et la mascarpone

Puis les crêpes dentelles écrasées

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

Mettre 30 minutes au congélateur

Faire fondre le reste du chocolat blanc au bain marie

Tremper chaque bouchées dans le chocolat fondu et parsemer le dessus de pistaches concassées

Conserver au frais