

# LA RECETTE du LUNDI



chocolat fourré à la pistache et au pralin

chocolat



## INGRÉDIENTS

- 200 g de chocolat Bonnat noir (ou chocolat noir pâtissier de qualité)
- 70 g de pâte de pistache
- 150 g de pâte de praliné
- 30 g de pistaches concassées
- 30 g de crêpes dentelles émiettées
- 30 g de pralin concassé
- 1 c. à soupe de crème liquide



Pour 1 tablette



## PRÉPARATION :



- 1. Préparer la base au chocolat :
- Faites fondre la moitié du chocolat au bain-marie. Tapissez un moule rectangulaire ou carré de cette couche de chocolat fondu. Étalez bien sur les bords.
- 2. Laisser prendre au froid :
- Placez au réfrigérateur pendant 2 heures pour que le chocolat durcisse.
- 3. Préparer la garniture :
- Mélangez la pâte de pistache, la pâte de praliné, les crêpes dentelles émiettées, les pistaches concassées, le pralin et la crème liquide. Vous devez obtenir une pâte bien onctueuse et croquante à la fois.
- 4. Garnir le moule :
- Étalez cette préparation sur la base chocolat durcie en une couche épaisse.
- 5. Refermer avec du chocolat :
- Faites fondre le reste du chocolat et recouvrez la garniture pour refermer le tout.
- 6. Repos au frais :
- Laissez reposer au réfrigérateur au moins 2 heures. Ensuite, découpez en tranches... ou cassez à la main comme une tablette.
- 🍷 Conseil gourmand
- Ce chocolat maison est idéal pour une pause sucrée, un goûter chic ou même comme idée cadeau pour la Fête des Mères. Servez-le accompagné d'un café ou d'une infusion maison du Comptoir des Arômes.

