



# Les envies de Maga



## PETITS CHOCOLATS A LA PISTACHE



### INGRÉDIENTS pour la ganache chocolat pistache

- des pistaches non salées
- 100g de crème fraîche liquide
- 125g chocolat noir
- 25g de beurre pommade
- Pour les coques du chocolat noir de couverture à 70% (pour la quantité au pif)

Commencer par la ganache.

Dans une casserole, chauffer la crème liquide jusqu'à ébullition. Verser en 3 fois sur le chocolat fondu au micro-onde en mélangeant bien à chaque fois afin d'obtenir une ganache onctueuse et lisse. Ajouter le beurre et bien mélanger. Mettre de côté.

Faire fondre le chocolat de couverture, si vous avez cet appareil c'est très pratique.

Avec un pinceau étaler le chocolat dans les empreintes et laisser prendre au frais. Refaire la même chose une deuxième fois et remettre au frais. Émincer les pistaches en petit morceaux.

Mettre un peu de ganache dans les empreintes parsemer dessus des pistaches, et recouvrir de ganache mais pas jusqu'en haut.

Avec le reste de chocolat fondu verser sur la ganache pour former le fond des chocolats. Réserver au frais mais pas au frigo.

Au bout d'une heure vous n'avez plus qu'à démouler les chocolats pour les déguster.

**[Http://maga66.canalblog.com](http://maga66.canalblog.com)**