Bouchées de chocolat noir à la pistache

Préparation 30 mn

Réfrigération 3 h

Pour 40 bouchées :

75 g de beurre

160 g de crème liquide

50 g de pâte de pistache

340 g de chocolat blanc

Chocolat noir de couverture en quantité suffisante

Mettre le beurre coupé en morceaux dans un saladier et le laisser ramollir. Faire bouillir la crème et la pâte de pistache, laisser infuser 20 mn.

Hacher le chocolat blanc.

Filtrer la crème à la pistache et la remettre à chauffer en raclant bien le fond de la casserole pour qu'elle n'attache pas. Quand elle arrive à ébullition ajouter le chocolat blanc en remuant bien puis ajouter le beurre et verser la ganache dans un saladier. Mettre 3 h au frais pour faire figer.

Une fois la ganache prise former des boules et les remettre au frais. Il est maintenant temps de tempérer le chocolat. Pour le tempérage faire fondre les 2/3 du chocolat noir haché au couteau au B.M. (pour le chocolat noir la température est de 52°, ne surtout pas dépasser les 55°) puis hors du feu ajouter le 1/3 restant pour faire redescendre la température du mélange à 28-29° et remettre à chauffer jusqu'à 31°, maintenir cette température de 31°. Il est maintenant temps d'enrober les truffes. Pour cela, les sortir du congélateur et les mettre une à une dans le chocolat fondu, les retirer en vous aidant d'une fourchette et les poser sur une plaque en silicone ou une feuille de papier cuisson après les avoir légèrement secouées pour retirer l'excédent de chocolat. Laisser durcir l'enrobage puis mettre les bouchées dans des caissettes en papier. Réserver au frais.

Il ne vous restera qu'à déguster. Sortir les chocolats au moins 1/2 h avant de les déguster.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>