



Fudge aux pistaches vertes

Recette pour une trentaine de bouchées. Préparation : 10 min. Cuisson : 1 min. Frais : 1 h.

Ingrédients

Chocolat ivoire Valrhona® : 300 g
Lait concentré sucré : 1 tube (= 170 g)
Pâte de pistache verte : 30 g
Pistaches vertes (non salées !) : 50 g

Beurre pour le moule

Matériel

un batteur sur socle
un cadre en inox de 16 cm
une balance ménagère



Réalisation > la préparation

1. Dans un bol, faire fondre au bain-marie ou au four à micro-ondes le chocolat blanc.
2. Lui ajouter le lait concentré sucré et la pâte de pistache verte, et bien lisser le tout.
3. Incorporer enfin les pistaches vertes entières.
4. Beurrer ou graisser la plaque et l'intérieur du cadre en inox, puis verser la pâte dedans. Bien lisser la surface à la spatule.
5. Placer au frais pour au moins une heure.
6. Puis couper en cubes d'environ 3 cm avec une lame préalablement passée sous l'eau chaude, avant de servir ou d'emballer pour en faire des bouchées à offrir !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com