



Les palets de chocolat blanc au citron

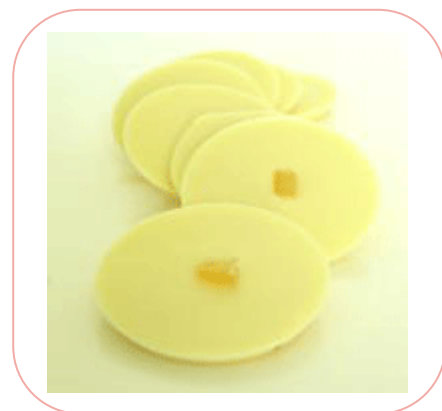
Recette pour 50 mini palets. Cuisson : 2 min. Préparation : 10 min. Frais : 2 h.

Ingrédients

Chocolat blanc : 180 g
Crème liquide : 20 g
Jus de citron : 1/2
Ecorce de citron confites : 20 g

Matériel

une balance ménagère
une petite casserole
un couteau pointu
une cuillère en bois
une plaque en silicone



Réalisation > les palets

1. Faire fondre à feu doux dans une casserole le chocolat blanc et la crème.
2. Pendant ce temps, presser le jus du citron à réserver. Couper en petits dés les lanières de citron confit.
3. Lisser le chocolat à la cuillère en bois, incorporer ensuite un demi jus de citron.
4. Verser la crème au chocolat blanc dans des alvéoles en silicone, placer un dé de citron confit au centre de chaque palet et réserver au frais au moins 2 heures.
- au frais, mais pas au réfrigérateur -

Conservation

Pour qu'ils soient au meilleur de la dégustation, il est conseillé de les laisser rafraîchir avant dégustation. Pas au réfrigérateur... mais dans un lieu frais et sans odeur. Si vous les conservez à température ambiante, vous risquez de voir le chocolat fondre sous vos doigts en les dégustant...

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com