

Friandises Fondantes à la Pistache et au Chocolat Blanc

Nombre de personnes: 20

Temps de préparation: 30 minutes

Réfrigération : 2 heures

Ingrédients:

- SUCRE SEMOULE	350 g
- BEURRE DE CUISSON	30 g
- SEL	une pincée
- LAIT EN POUDRE	125 g
- ESSENCE DE VANILLE	1/2 c à café
- CHOCOLAT BLANC	300 g haché au couteau
- PISTACHES	80 g (non salées)
- LAIT	15 cl

Recette:

- Dans une casserole, faites fondre le beurre tout doucement, incorporez le sucre et 10 cl de lait.
- Remuez avec une spatule et faites fondre l'ensemble doucement.
- Ajoutez le sel, le lait en poudre, la vanille, puis le chocolat blanc haché très finement et le reste de lait (5 cl).
- Toujours en chauffant, remuez jusqu'à obtenir une pâte onctueuse et lisse assez épaisse.
- Ajoutez les pistaches, bien mélangez.
- Tapissez un moule carré (ou rectangulaire) de film alimentaire (environ 25 sur 20 cm), versez la pâte et couvrez de film alimentaire.
- Réfrigérez pendant 2 heures au moins.
- Démoulez sur du papier sulfurisé et coupez en cubes d'environ 1,5cm de côté.



Variante:

Les pistaches peuvent être remplacées par d'autres fruits secs comme des amandes par exemple.