

Bouchées chocolatées aux pistaches, amandes et noisettes grillées enrobées de caramel au beurre salé



Temps de préparation: 1 heure

Temps d'attente: 2 heures

Ingrédients pour 60 bouchées:

- 400 g de chocolat à pâtisser noir (Nestlé)
- 400 g de chocolat à pâtisser au lait (Nestlé)
- 125 g de pistaches décortiquées et émondées
- 75 g d'amandes et noisettes
- 35 g de sucre semoule
- 5 g de beurre salé

Recette:

- Couper le chocolat en carrés et le faire fondre à feu très doux (il faut qu'il atteigne 50 à 55°C).
- Eteindre le feu et laisser refroidir jusqu'à ce que la température du chocolat soit de 27 ou 28°C: c'est assez long.
- Pendant ce temps, faire griller une ou deux minutes les pistaches, amandes et noisettes dans une poêle antiadhésive bien chaude.
- Retirer les pistaches, amandes et noisettes de la poêle. Réserver.
- Verser le sucre dans la poêle et le laisser caraméliser sur feu doux. Quand il prend une belle couleur dorée, éteindre le feu et ajouter le beurre. Bien mélanger en prenant garde aux projections.
- Ajouter de suite les pistaches, amandes et noisettes. Remuer avec une cuillère en bois pour les enrober de caramel.
- Laisser un peu refroidir et séparer à la main les pistaches, amandes et noisettes collées par le caramel avant de les mettre dans le chocolat fondu. Bien mélanger et quand le chocolat a atteint 27 à 28°C, remettre sur le feu quelques secondes jusqu'à ce qu'il soit à 30-32°C.
- Verser immédiatement dans des mini-moules à cakes siliconés (j'ai obtenu une tablette de chocolat en "rab").
- Laisser refroidir deux heures avant de démouler et de couper chaque barre de chocolat en 5 beaux morceaux. Conserver dans une boîte hermétique.

