

Triangles au chocolat blanc et cranberries



Préparation : 15 mn

Cuisson : 5 mn

Attente 3 h au moins

Les ingrédients pour 6 personnes :

300 g de chocolat blanc pâtissier

50 g de cranberries séchées

50 g de pistaches non salées concassées

Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie et le laisser tiédir jusqu'à 26°, puis le chauffer à nouveau jusqu'à 30° (il s'agit du tempérage du chocolat). Verser le chocolat sur une plaque à rebord tapissée de papier sulfurisé, égaliser la surface pour avoir une épaisseur constante puis parsemer de cranberries et pistaches concassées. Appuyer très légèrement sur les fruits secs pour qu'ils tiennent bien une fois le chocolat refroidi. laisser refroidir minimum 3 h puis avec un grand couteau couper en triangles.

Conseil : pour que le découpage en triangles se fasse plus facilement et sans casse, j'ai une fois que le chocolat commençait à se solidifier marquer les triangles avec la lame d'un couteau.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>