

Chocolat de Dubaï : recette

INGRÉDIENTS POUR 2 MOULES



**200 g de chocolat
au lait**



**100 g de crème
de pistache**



50 g de corn-flakes

PRÉPARATION

- 1 Faire fondre progressivement les $\frac{2}{3}$ du chocolat au micro-ondes en le sortant toutes les 30 secondes pour le remuer. Mesurer sa température et arrêter lorsqu'il atteint les 45 degrés. En même temps, faire fondre un peu de chocolat blanc et le colorer en vert.
- 2 Ajouter le tiers restant de chocolat et faire redescendre la température (idéalement jusqu'à 27 degrés). Pour un moule en polycarbonate, il faudra bien respecter les températures et faire remonter jusqu'à 29 degrés. On peut se passer de cette étape avec un moule en silicone mais le chocolat sera moins brillant.
- 3 Mettre quelques gouttes de chocolat vert au fond du moule et réserver quelques minutes au réfrigérateur.

Verser le chocolat dans le moule avec une petite cuillère. Remplir à moitié.
Renverser le moule au-dessus d'un récipient et enlever l'excédent de chocolat.
Racler la surface du moule avec une spatule.
Mettre au réfrigérateur.



- 4 Ecraser les corn-flakes et les mélanger à la pâte de pistache.



- 5 Sortir le moule avec le chocolat et vérifier qu'il y a du chocolat sur les parois. Les tapisser avec un pinceau si nécessaire.
- 6 Une fois le chocolat durci, ajouter le mélange corn-flakes pistache en remplissant jusqu'à 1 à 2 mm du haut.
Couvrir avec le restant du chocolat en utilisant une cuillère.
- 7 Démouler les chocolats après 2 bonnes heures de prise au réfrigérateur.

