



CARLSBOURG
DEPUIS 1895

Ingrédients

Pour 6 personnes

- 40 g de beurre d'Ardenne AOP Carlsbourg
- 300 g de chocolat noir à 70% de cacao
- 200 g de praliné de pistache
- 200 g de yaourt grec
- 150 g de cheveux d'ange (kadaïf)

La star de la recette



☆ 30 cl de crème Finesse Carlsbourg

Verrines Gourmandes Chocolat & Praliné de Pistache

La préparation

- Coupez le chocolat en morceaux. Versez la crème dans une casserole et amenez doucement à ébullition. Retirez du feu et ajoutez le chocolat en morceaux en 3 fois en mélangeant entre chaque ajout.
- Mélangez bien jusqu'à obtention d'une crème lisse. Versez dans 6 verrines.
- Coupez grossièrement les cheveux d'ange. Faites fondre le beurre dans une poêle.
- Ajoutez les cheveux d'ange et faites dorer à feu doux en tournant constamment.
- Mélangez 3/4 des cheveux d'ange dorés avec le praliné de pistaches et conservez le reste pour le dressage.
- Laissez refroidir avant de répartir dans les verrines sur la ganache au chocolat.

Le dressage

- Avant de servir, déposez une cuillerée de yaourt sur la verrine et décorez avec le reste des cheveux d'ange dorés.

Bon appétit !