

Chocolat, caramel et beurre salé
Arachides torréfiées
Huile de pistache et sésame noire

Ingrédients : pour 4 personnes

90	gr	Sucre
50	gr	Beurre 1 :2 sel
150	gr	Chocolat au lait 38 %
200	gr	Crème fouettée
50	gr	Cacahouètes sucrées et grillées
2	cl	Huile de sésame noire
10	gr	Pâte de pistache
2	cl	Huile de pistache

Préparation :

Préparer un caramel avec le sucre et un peu d'eau (très peu)

Quand le caramel est bien blond hors du feu ajouter le beurre, bien mélanger le tout

Verser sur le chocolat en mélangeant doucement

Fouetter la crème en chantilly, puis y ajouter le chocolat et les arachides écrasées

Débarrasser au froid dans un petit saladier,

Avant de servir délayer la pâte de pistache avec l'huile de pistache*

Dans le fond de l'assiette, verser quelques gouttes de pâte de pistache, y déposer une boule de votre préparation au chocolat et ajouter sur le tout quelques gouttes d'huile de sésame.