

Grignotines de noix, écorces d'orange et chocolat blanc

Recette pour 24 grignotines

Description

Petites mignardises à base de chocolat blanc, amandes, pistaches et écorces d'oranges confites pour de petites bouchées sucrées et croquantes.

L'astuce du chef

Vous pouvez varier les noix et remplacer les écorces d'oranges confites par d'autre fruits confits comme par exemple des cerises ou du gingembre.

Ingrédients

Pour les grignotines

- 60 Gr Chocolat blanc
- 10 Gr Beurre de cacao
- 50 Gr Amandes en bâtonnets
- 15 Gr Pistaches
- 25 Gr Écorces d'orange confites

Préparation

- Temps de préparation **20 mins**
- Préchauffez votre **four** à **375 F°**

Préparation des noix

Déposez les pistaches sur une plaque à pâtisserie et faites les griller au four pendant 3 minutes. Déposez les amandes sur une plaque à pâtisserie et faites-les griller au four pendant 7 minutes.

Préparation pour les grignotines

Déposez le chocolat blanc et le beurre de cacao dans un bol en acier inoxydable et faites fondre le tout au bain marie, à feu doux. Dans un bol, réunissez les pistaches, les amandes et le zeste d'orange haché et mélangez. Incorporez le tout au chocolat. À l'aide d'une fourchette, formez des petites boules de mélange et déposez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Réservez au réfrigérateur jusqu'à ce que les grignotines soient fermes.

Bon appétit!