



Cônes de crêpe chocolat praliné, pistaches torréfiées

Temps de préparation : 15 mn

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 12 petites crêpes (réalisées dans une mini poêle à pancakes)
- 1,5 tablettes de chocolat Nestlé Dessert Praliné
- 200 g de pistaches sans coquille

1. Fondre le chocolat Nestlé Dessert Praliné au bain-marie
2. Torréfier les pistaches dans une poêle sèche.
3. Concasser tres grossièrement les pistaches torréfiées, mais en conserver quelques-unes entières pour la déco.
4. Déposer les crêpes sur une planche.
5.  taler le chocolat fondu uniformément sur les crêpes en couche assez épaisse.
6. Parsemer de pistaches concassées torréfiées.
7. Fermer la crêpe en la roulant en forme de cône pointu, ouvert en haut.

8. Glisser quelques pistaches torréfiées entières dans l'ouverture du cône pour le maintenir ouvert. Disposer 3 cônes par assiette puis ajouter quelques pistaches entières.

Présentation

A l'aide d'une cuillère à soupe, on peut décorer l'assiette de quelques traits de chocolat Nestlé Dessert Praliné ou de Nestlé Dessert Noir.

© [Tefal](#)