



ENTREMETS PISTACHE/CHOCOLAT

I. BISCUIT CHOCOLAT

250 g jaunes œufs
 150 g sucre
 250 g blancs œufs
 150 g sucre
 280 g farine
 90 g noisettes fines
 40 g poudre de cacao
 80 g beurre (liquide)

Monter les jaunes avec le sucre en mousse. Battre les blancs et le sucre en neige. Mélanger le reste des ingrédients et mélanger le tout ensemble en ajoutant le beurre liquide à la fin. Cuisson 210° - 220°C pendant 20 - 25 mn. Recette pour 4 x 20 cm Ø

II. MOUSSE PISTACHE

375 g sucre
 150 g eau
 400 g jaunes œufs
 50 g œuf
 20 g feuilles gélatines
 200 g pâte pistache
 2000 g crème Chantilly

Cuire le sirop à 94°R. Verser sur les jaunes et les œufs battus. Mousse jusqu'à refroidissement. Ajouter la crème, la pâte pistache et la gélatine dissoute tiède.

III. GANACHE MOELLEUSE

700 g couverture vanille
 50 g glucose
 100 g beurre
 500 g crème
 Cuire le tout et couler dans les cercles de 18 cm Ø.

IV. MONTAGE ET FINITION

Déposer dans un cercle huilé (20 cm Ø et 4 cm H.) un biscuit chocolat 1 ½ cm H. Une couche de crème pistache. Introduire un cercle de ganache et terminer de remplir à raz du cercle de crème pistache. Congeler puis gicler couverture vanille. Décorer à l'aide d'une douille à St-Honoré. Garnir de rondelles de chocolat blanc/vert. Bâtons de chocolat. Pistaches et points de ganache liquide. Garnir le pourtour de plaquettes chocolat blanc/vert.