



Entremet pistache et chocolat

Ingredients

Financier à la pistache

80g de beurre
3 blancs d'oeufs
50g de farine
100g de poudre d'amande
100g de sucre glace
30g de pistaches concassées
1cuillère à soupe de pâte à pistache

Mousse à la pistache

2 jaunes d'oeuf
15g de sucre
150g de lait
150g de crème liquide entière
1cuillère à soupe de pâte à pistache
1feuille de gélatine

Mousse au chocolat

4 jaunes d'oeuf
30g de sucre
100g de chocolat noir
300g de lait entier
250g de crème liquide entière
2feuilles de gélatine

Glaçage miroir

150g de chocolat blanc
75g d'eau
150g de glucose
150g de sucre
100g de lait concentré non sucré
5feuilles de gélatine
du colorant

Financier à la pistache

Préchauffer le four à 180°C

Faire chauffer le beurre jusqu'à ce qu'il soit noisette, il faut qu'il fasse un dépôt et qu'il se colore.

Le laisser refroidir et le passer au chinois pour enlever le dépôt

Tamiser votre farine avec la poudre d'amande et le sucre glace.

Monter vos blancs en neige et les ajouter au mélange de farine.

Ajouter ensuite le beurre, la pâte à pistache et les pistaches concassées.

Mettre au four 20 minutes.

Mousse à la pistache

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau.

Dans votre bol mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait et la pâte à pistache 5 minutes/80C/vitesse 2

Ajouter votre gélatine essorée 20s/vitesse 3

Monter votre crème à l'aide d'un batteur ou autre, pas trop ferme, et ajouter à la préparation précédente refroidie

Mousse au chocolat

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau.

Dans votre bol mettre les jaunes d'oeufs, le sucre et le lait 6 minutes/80C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la gélatine essorée 20s/vitesse 3

Monter votre crème à l'aide d'un batteur ou autre, pas trop ferme, et ajouter à la préparation précédente refroidie

Glaçage miroir

Mettre la gélatine à tremper

Mettre l'eau, le sucre et le glucose à chauffer 6min/95°C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 2

Ajouter la gélatine essorée 20s/vitesse 3

Ajouter le lait concentré et le colorant 30s/vitesse 3

Utiliser le glaçage à 34°C

Montage

Dans le moule verser la mousse à la pistache et laisser prendre 1h au congélateur.

Puis verser la mousse au chocolat, poser le biscuit financier et laisser au congélateur une nuit.

Glacer l'entremet congelé avec le glaçage miroir à 34°C
