



Fondant à la pistache

Ingredients

100g de sucre
100g de beurre mou
100g de poudre de pistache
30g de farine
100g de pâte à pistache
3 oeufs
1 cuillère à café d'arôme de pistache

Glaçage rocher

200g de chocolat blanc
50g de pistaches concassées
20g d'huile

Étape de la recette

- Pour un moule de 20cm -

Préchauffer le four à 175°C

Mélanger ensemble le beurre mou et le sucre

Incorporer les oeufs 1 à 1

Ajouter la farine, la poudre de pistache et mélanger

Verser l'arôme de pistache, la pâte à pistache et mélanger

Enfourner 20 minutes

Laisser refroidir et démouler

Glaçage rocher

Faites fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter l'huile et les pistaches, bien mélanger

Laisser un peu refroidir avant d'en napper le gâteau complètement refroidit