



Roulé pistache

Ingredients

Ganache montée pistache

100 + 125g de crème liquide entière

150g de chocolat blanc

55g de pâte à pistache

Biscuit roulé

3 oeufs

60g de sucre

40g de farine

40g de lait

40g d'huile

Ganache montée pistache

Faire chauffer les 100g de crème liquide

Verser le chocolat en petits morceaux, laisser fondre quelques secondes

Mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu

Incorporer la pâte de pistache, puis le reste de crème liquide

Filmer au contact et laisser une nuit au frais

Le lendemain, à l'aide d'un batteur électrique, fouetter la ganache jusqu'à obtenir une mousse ferme

Biscuit roulé

Préchauffer le four à 180°C

Dans un bol, mélanger le lait et l'huile, mettre de côté

Séparer les jaunes des blancs d'oeufs.

Battre les jaunes d'oeufs et 20g de sucre.

Puis ajouter le mélange lait/huile et pour finir la farine.

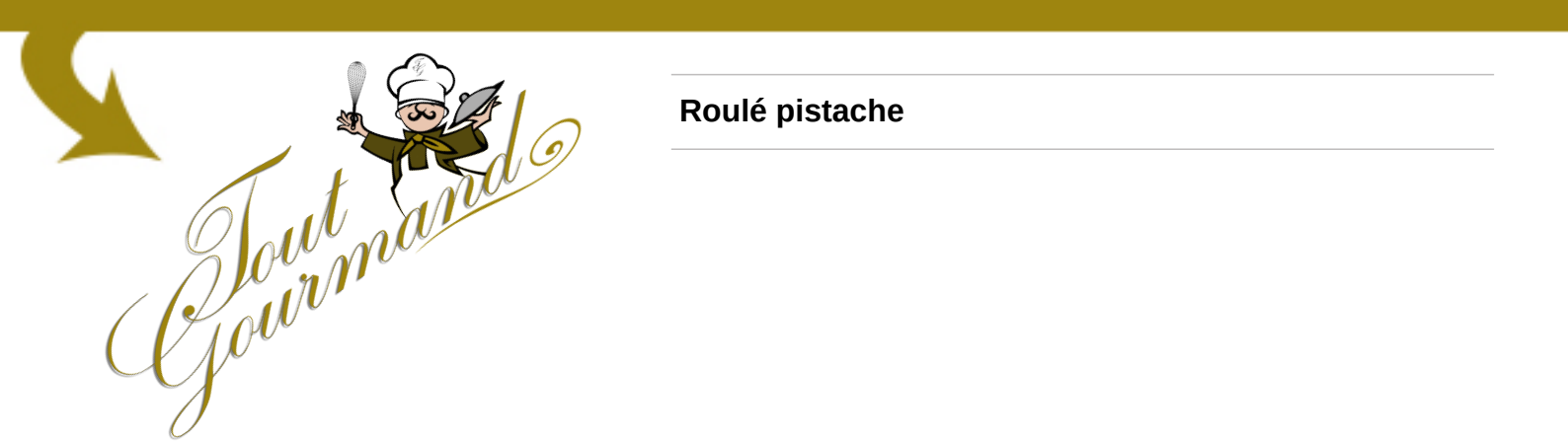
Monter les blancs en neige et y ajouter le reste du sucre sur la fin.

Incorporez ce mélange à la préparation précédente.

Étaler sur une plaque à gâteaux et enfourner 12 minutes

Laisser refroidir avant d'étaler la ganache montée pistache

Décorer comme il vous plaît



Roulé pistache

