



## 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  
1 cuillère à soupe de pâte à pistache

#### Mousse à la pistache

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

#### Glaçage miroir

75g d'eau  
150g de sucre  
150g de glucose  
150g de chocolat blanc  
100g de lait concentré non sucré  
5 feuilles 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 l'eau .

Faire chauffer le lait.

Battre les jaunes et le sucre, verser le lait chaud dessus, mélanger et remettre le tout à chauffer.

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gélatine essorée hors du feu ainsi que la pâte à pistache.

Laisser refroidir.

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée à la préparation précédente en 3 fois.

---

### Mousse au chocolat noir

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait.

Battre les jaunes et le sucre, verser le lait chaud dessus, mélanger et remettre le tout à chauffer.

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gélatine essorée hors du feu.

Puis incorporer le chocolat en morceaux

Laisser refroidir.

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée à la préparation précédente en 3 fois.

---

### Glaçage miroir

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'eau, le sucre et le glucose jusqu'à ébullition.

Hors du feu ajouter le chocolat en morceaux et mélanger jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.

Incorporez la gélatine essorée, puis le lait concentré et enfin le colorant de votre choix.

Laisser refroidir à 34°C pour glacer sur l'entremet congelé.

---

### 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

---