



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
