



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 entier
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

75g d'eau
150g de sucre
150g de glucose
150g de chocolat blanc
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 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
