



## tremet chocolat et pistache

### Ingredients

#### Biscuit joconde

2 oeufs  
2 blancs d'oeufs  
80g de sucre glace  
100g de poudre d'amande  
30g de farine  
20g de sucre

#### Crèmeux au chocolat au lait

100g de lait  
2 jaunes d'oeuf  
110g de crème liquide entière  
80g de chocolat au lait  
1,5 feuille de gélatine

#### Mousse à la pistache

2 jaunes d'oeuf  
130g de lait  
130g de crème liquide entière  
60g de pâte à pistache  
15g de sucre  
1 feuille de gélatine

#### Glaçage miroir sans glucose

75g d'eau  
225g de sucre  
100g de lait concentré non sucré  
150g de chocolat blanc  
5 feuilles de gélatine  
du colorant

### Biscuit joconde

Préchauffer le four à 180°C

Battre les oeufs entiers, le sucre glace et la poudre d'amande jusqu'à ce que le mélange double de volume.

Incorporez la farine.

Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre sur la fin.

Mélanger les 2 préparations délicatement à la maryse.

Enfourner pendant 15 minutes.

Laisser refroidir et emporte piécer à la taille du moule

### Crèmeux chocolat au lait

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et la crème.

Battre les jaunes, verser le mélange crème-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 incorporez le chocolat en morceaux.

Verser dans un contenant sur 1cm d'épaisseur et mettre au congélateur 3h pour pouvoir emporte-piècer à la taille du moule

---

### 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.

---

### Glaçage miroir sans glucose

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à 103°C.

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

Verser de la mousse dans le moule, ajouter le crémeux congelé puis compléter avec un peu de mousse et mettre au congélateur une nuit.

Le lendemain glacer les entremets congelés et les disposer sur les cercles de biscuits.

---

### ASTUCE

Ne jetez pas le reste de glaçage cela se congèle sans soucis

---