



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

Prchauffer le four 180C

Faire chauffer le beurre jusqu' ce qu'il soit noisette, il faut qu'il fasse un dpt et qu'il se colore.

Le laisser refroidir et le passer au chinois pour enlever le dpt

Tamiser votre farine avec la poudre d'amande et le sucre glace.

Monter vos blancs en neige et les ajouter au mlangé de farine.

Ajouter ensuite le beurre, la pte pistache et les pistaches concassées.

Mettre au four 20 minutes.

Mousse à la pistache

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait.

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

Continuer de mlanger jusqu' ce que la prparation nappe la cuillre, puis ajouter la glatine ssore hors du feu ainsi que la pte pistache.

Laisser refroidir.

Monter la crme jusqu' obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crme monte la prparation prcdente en 3 fois.

Mousse au chocolat noir

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait.

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

Continuer de mlanger jusqu' ce que la prparation nappe la cuillre, puis ajouter la glatine essore hors du feu.

Puis incorporer le chocolat en morceaux

Laisser refroidir.

Monter la crme jusqu' obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crme monte la prparation prcdente en 3 fois.

Glaçage miroir

Mettre la glatine tremper dans l'eau

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

Hors du feu ajouter le chocolat en morceaux et mlanger jusqu' ce qu'il soit compltement fondu.

Incorporez la glatine essore, puis le lait concentr et enfin le colorant de votre choix.

Laisser refroidir 34C pour glacer sur l'entremet congel.

Montage

Dans le moule verser la mousse la pistache et laisser prendre 1h au conglateur.

Puis verser la mousse au chocolat,poser le biscuit financier et laisser au conglateur une nuit.

Glacer l'entremet congel avec le glaage miroir 34C
