

La recette de Geneviève

Fondant chocolat pistache

Recette pour 6 personnes :

1 Ingrédients :

300 g de chocolat noir à pâtissier ; 3 jaunes d'œufs ; 95 g de beurre ramolli ; 37,5 cl de crème liquide ; 55 g de miel d'acacia ; 45 g de pistaches décortiquées non salées ; 36 gâteaux sablés rectangulaires.

2 Dressage : 1 moule à cake de 26 cm ; film alimentaire et quelques éclats de pistaches.

3 Opérations :

- Faire refroidir la crème liquide 1 bonne heure dans un saladier.
- Hacher les pistaches. En garder quelques-unes pour la décoration.
- Casser le chocolat et le faire fondre avec le beurre au bain-marie. Lisser et laisser tiédir.
- Fouetter les jaunes d'œufs avec le miel et les mélanger avec le chocolat.
- Battre la crème en chantilly ferme, et l'ajouter dans cet appareil chocolaté en même temps que les pistaches.
- Tapisser le moule entièrement d'un film plastique, en le faisant déborder.
- Remplir le moule de chocolat en alternant avec les biscuits sablés. Enfoncer légèrement les biscuits par couche.
- Replier le film plastique, laisser durcir pendant 12 heures au réfrigérateur.
- Démouler le fondant au moment de servir et décorer de quelques éclats de pistaches.

Le petit plus : Pour les biscuits, vous pouvez choisir aussi d'autres biscuits secs croquants : Petits beurrés, ou Spéculoos.

Servir avec un coulis de fruits rouges.

