

Gâteau choco-pistaches

Ingrédients pour 8/10 personnes:

Pâte au chocolat:

- 300 g de chocolat noir de pâtisserie
- 2 cuillères à soupe bombées de maïzena
- 50 g de sucre semoule
- 75 g de beurre demi-sel
- 4 oeufs

Pâte à la pistache:

- 70 g de farine
- 70 g de sucre
- 70 g de beurre
- 1 cuillère à café de pâte à pistaches
- 1 oeuf
- Un peu de colorant vert



Recette:

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. **Préparer la pâte au chocolat:** Séparer les blancs des jaunes d'oeufs. Faire fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes ou au bain marie et bien mélanger. Ajouter le sucre, les jaunes d'oeufs et la maïzena. Battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Battre les blancs en neige ferme. Les incorporer délicatement à la pâte dans un mouvement de haut en bas avec une maryse pour ne pas "casser" les blancs.
3. **Préparer la pâte à la pistache:** Séparer le blanc du jaune de l'oeuf. Mixer le beurre fondu, la farine, le sucre, la pâte à pistaches et le jaune d'oeuf. Battre le blanc en neige ferme et l'incorporer délicatement à la pâte. Ajouter un peu de colorant vert.
4. Beurrer et fariner un moule à manquer. Mettre de côté deux belles cuillères à soupe de pâte au chocolat et verser le reste dans le moule. Répartir la pâte à la pistache par dessus. Déposer les deux cuillerées de pâte au chocolat restantes au milieu et dessiner une étoile à l'aide d'un couteau fin en ramenant la pâte au chocolat vers la périphérie du gâteau.
5. Cuire 30 à 35 minutes (vérifier la cuisson en piquant une pointe de couteau dans le gâteau, elle doit ressortir quasiment sèche).
6. Laisser refroidir avant de déguster.