



GATEAU PISTACHE-CHOCOLAT ET FRAMBOISES



Pour 6 personnes :

La dacquoise :

150 g de poudre d'amande
180 g de sucre glace
35 g de pistaches natures non salées
25 g de pâte de pistache
200 g de blancs d'œufs
70 g de sucre semoule

La ganache

200 g de chocolat de couverture
20 cl de crème fleurette

300 g de framboises fraîches (si ce sont des surgelées, le sucrer légèrement car je les trouve toujours un peu acides)

Une tuile aux framboises par petit gâteau

Pour la dacquoise :

Sur une plaque recouverte d'un silpat faire griller les pistaches 10 mn au four à 170°. Les laisser refroidir et les concasser. Ne pas éteindre le four.

Mélanger le sucre glace et la poudre d'amandes. Monter les blancs en neige en y ajoutant le sucre poudre en 3 fois. Fouetter jusqu'à l'obtention d'une meringue souple. Mélanger les pistaches à la poudre d'amandes et au sucre glace. Détendre la pâte de pistache avec un peu des blancs d'œufs montés et ajouter tous les ingrédients secs et la pâte de pistache détendue à la corne ou à la spatule en soulevant la masse délicatement.

Dresser la dacquoise dans un cadre ou dans des cercles individuels, enfourner et surveiller la cuisson. Il se forme une légère croûte qui ne doit pas prendre de couleur. Une fois cuite, le biscuit est résistant et moelleux à la fois, le laisser refroidir. Si on a mis le biscuit à cuire dans un cadre, le tailler à l'emporte-pièce de la forme que l'on veut : rond, carré ou en forme de larme. Réserver.

Pour la ganache :

Porter la crème à ébullition, verser sur le chocolat en petits morceaux, ou en pistoles, ou râpé. Attendre 2 à 3 mn et battre vigoureusement au fouet pour obtenir une crème très lisse. Réserver à température ambiante.

Dressage :

La dacquoise étant toujours dans ses emporte-pièce ou dans son cadre, étaler une fine couche de ganache refroidie. La recouvrir avec les framboises rangées les unes à côté des autres et couvrir avec le reste de ganache. Lisser à la spatule et entreposer au froid.

Décorer éventuellement avec des framboises fraîches et une tuile.