



### Entremet chocolat café sur biscuit pistache

#### Ingrédients pour la mousse

- 200 g de mascarpone
- 10 cl de café fort
- 200 g chocolat noir
- 10 cl crème fraîche
- 4 feuilles de gélatine
- 30 g de sucre glace

#### Ingrédients pour 1 plaque de biscuit

- 150 g beurre
- 3 blancs d'œufs
- 30 g sucre
- 40 g poudre d'amandes
- 60 g pistaches vertes
- 100 g sucre glace
- 40 g farine

#### Le biscuit

Préchauffer le four T6 (180°)

Fondre le beurre et laisser tiédir.

Monter les blancs en neige en incorporant le sucre.

Mixer ensemble les pistaches, la poudre d'amande, le sucre glace et la farine. Incorporer les blancs en neige à cette poudre délicatement. Mélanger 3 c à soupe de la préparation avec le beurre fondu puis incorporer le reste de la préparation en mélangeant doucement. Étendre cette pâte dans un moule à génoise et enfourner pour 20/25 minutes.

Sortir du four, laisser refroidir et démouler.

## La mousse

Réhydrater la gélatine dans un grand bol d'eau froide.

Dans une casserole faire chauffer le café et y faire fondre le chocolat. Incorporer la gélatine essorée tout en remuant. Fouetter le mascarpone et y mélanger le chocolat fondu dans le café. Monter la crème et le sucre glace en chantilly et mélanger délicatement avec la crème chocolatée. Verser cette mousse sur le biscuit que vous aurez placé dans un cadre inox sur un silpat ou directement dans le plat de service, lisser le dessus.

Faire prendre au grand froid au moins 3 heures.

Démouler délicatement et décorer.

Pour le décor j'ai utilisé du cacao saupoudré, des minis macarons et un stylo décor vanille.

*Les quantités de la recette du biscuit vous permettent d'avoir 2 bases d'entremets, vous pouvez en congeler la moitié pour une utilisation ultérieure.*

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>

PAGE PROTECTED BY **COPYSCAPE** DO NOT COPY

