

Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager

Brownies pistache façon forêt noire

Moule Flexipan®GENOISE 18 cm



INGRÉDIENTS :

Pour le brownie pistache:

- 200 g de pistoles de chocolat noir ou 1 tablette Meunier
- 125 g de beurre doux
- 50 g de sucre roux (cassonade)
- 50 g de sucre semoule
- 3 œufs entiers
- 50 g de pistaches non salées moulues
- 50 g de farine de gruau T45

Pour la crème pistache:

- 200 g de crème liquide entière 33%MG
- 150 g de mascarpone
- 30 g de sucre glace + 1 gousse de vanille ou sucre vanillé i-Cook'in®
- 30 g de pâte de pistaches

Pour la chantilly au chocolat

- 280 g de crème fleurette entière 30%MG
- 10 g de cacao amer
- 25 g de sucre glace

Pour la garniture et décoration

- des cerises dénoyautées coupées en 2
- des cerises avec queue
- 3 feuilles de cerisier (facultatif)
- des copeaux de chocolat

PRÉPARATION :

Pour le brownie pistache :

Dans le moule, faire fondre le chocolat (cassé en carreaux si tablette) avec le beurre, au micro-ondes 1 minute 30 - 750 watts. Mélanger au fouet, ajouter les sucres puis les œufs 1 à 1 en mélangeant entre chaque au fouet. Ajouter les pistaches moulues et la farine mélangées ensemble. Cuire 6 minutes - 750 watts (plateau tournant). Laisser reposer 10 minutes avant de démouler et laisser refroidir complètement. Couper en 2 dans l'épaisseur avec un couteau scie (à pain).

Pour la crème pistache :

Dans le pichet à bec, fouetter au batteur électrique la crème avec le mascarpone, le sucre glace et les graines de vanille ou sucre glace vanillé i-Cook'in® Incorporer la pâte de pistache. Placer dans la poche à douille, douille unie. Mettre au frais

Pour la chantilly au chocolat :

Monter la crème ferme au batteur électrique avec le sucre glace et le cacao amer. Placer dans l'autre poche à douille, douille cannulée.

En réserver pour couvrir le gâteau. Mettre au frais.

Pour la garniture et décoration :

Dénoyauter les cerises, couper en 2. Sur la base du brownie, dresser un escargot de crème pistache. Placer les demi-cerises et recouvrir d'un autre escargot de crème. Poser le 2^{ème} disque de biscuit. Lisser la crème. Couvrir avec la chantilly chocolat. Habiller le tour de copeaux de chocolat. Sur le dessus, dresser des boules de crème pistache espacées et des rosaces de chantilly chocolat entre. Poser une cerise avec queue et feuilles (si vous avez) sur les boules de crème pistache. Parsemer d'un peu de copeaux. Placer un peu au frais avant de déguster.

ACCESSOIRES ET CONSOMMABLES UTILISÉS

