

Moelleux au Chocolat, Framboises et Crème de Pistaches

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

Pour le savoié :

- OEUF(S)	4
- SUCRE SEMOULE	75g
- FARINE	60g
- MAIZENA	30g
- CACAO AMER EN POUDRE	25g

- OEUF(S)	2
- FRAMBOISES	150g
- ARÔME DE PISTACHES	1/2 c à café
- GELATINE	2 feuilles

Pour la crème de pistaches et la farce :

- MASCARPONE	160g
- SUCRE SEMOULE	50g

Pour la garniture :

- CHOCOLAT FONDANT	80g
- HUILE DE TOURNESOL	2 c à café
- SEL	

Recette:

- Préparez le savoié en commençant par séparer les 4 jaunes des blancs d'œufs. Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Versez le sucre semoule sur les jaunes et fouettez jusqu'à blanchissement puis ajoutez la farine, le maizéna et la cacao.
- Incorporez le quart des blancs en neige au mélange chocolaté à l'aide du fouet. Ajoutez alors le reste délicatement à l'aide d'une spatule.
- Placez dans un moule carré beurré et muni d'une feuille de papier sulfurisé. Enfournez 22 minutes. Sortez et démoulez délicatement après un léger refroidissement.
- Pendant ce temps, préparez la crème de pistache : séparez les jaunes des blancs d'œufs. Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel.
- Dans un saladier, versez le sucre semoule sur les jaunes et fouettez jusqu'à blanchissement puis ajoutez le mascarpone et l'arôme de pistaches.
- Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- Lorsque le gâteau est cuit et démoulé, partagez-les en 4 portions à l'aide de 4 emporte-pièces et laissez-les autour du savoié.
- Faites bouillir 2 c à soupe d'eau au micro-onde et diluez les feuilles de gélatine essorée dedans. Incorporez-les au mélange au mascarpone. Intégrez également à ce mélange les blancs en neige avec une spatule.
- Surmontez le savoié de framboises puis nappez de crème de pistaches.
- Placez au frigo pour 1 heure.
- Préparez la garniture au chocolat, en le faisant fondre au micro-onde avec l'huile de tournesol.
- Etalez-le sur une feuille de papier sulfurisé. Lorsqu'il est pris, découpez des formes désirées à l'aide d'un emporte pièce.
- Démoulez les gâteau et garnissez de vos formes chocolatées ainsi que d'une framboise.
- Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

