

## Mousse de Pistache, Croûte de Chocolat

**Nombre de personnes:** 6

**Temps de préparation:** 2 heures

**Temps de repos :** 2 heures

### Ingrédients:

#### *Pour la pâte*

- FARINE	125g
- BEURRE	70g
- SUCRE SEMOULE	50g
- OEUF(S)	1

#### *Pour la ganache*

- CHOCOLAT FONDANT	75g
- CRÈME FRAICHE	50g

#### *Pour la mousse*

- GELATINE	3 feuilles
- EAU	25 ml
- SUCRE SEMOULE	100g
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	4
- PISTACHES	2 c à s de pâte (DI-74)
- CRÈME FRAICHE	400 ml
- COLORANT ALIMENTAIRE	vert pour la crème (option)

### Recette:

- Si ce n'est fait, préparez la pâte de pistaches maison comme indiqué à la recette DI-74.
- Dans un plat creux, mélangez la farine, le sucre avec le beurre légèrement fondu. Incorporez ensuite l'œuf et formez une boule de pâte. Enveloppez-la dans du film alimentaire et placez au frigo 1 heure.
- Pendant ce temps, préparez la mousse :
- Placez la gélatine dans l'eau froide.
- Fouettez les jaunes d'œufs dans un plat creux.
- Faites bouillir l'eau avec le sucre jusqu'à 110°C puis incorporez ce mélange chaud ainsi les feuilles de gélatine essorée aux jaunes d'œufs en fouettant pour que le volume double. Intégrez ensuite la pâte de pistaches maison.
- Fouettez la crème avec le colorant (option) au robot jusqu'à obtention d'une chantilly bien ferme.
- Ajoutez délicatement cette chantilly au mélange aux œufs. Réservez.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Façonnez la pâte réservez sur 0.5 cm d'épaisseur dans des emportes pièces. Enfourez pour 10 minutes. Sortez et laissez refroidir puis avec un couteau, décollez la croûte des bords.
- Préparez ensuite la ganache : dans un plat creux, versez la crème et coupez le chocolat en morceaux. Faites chauffer 1 min 30 sec au micro-onde. Mélangez ensuite avec d'obtenir la ganache.
- Répartissez-la sur les croûtes de pâte cuite puis surmontez de la mousse de pistache. Lissez à la spatule.
- Réservez au frigo au moins 2 heures.
- Démoulez délicatement à l'aide d'un couteau et saupoudrez de copeaux de chocolat.

