

# ARDECHOIS CREME PISTACHE

préparation :10'  
cuisson: 40' facilité : ♥

Ingrédients (4 personnes) :

Ingrédients : 3 œufs

100 g de sucre

100 g de beurre

240 g de crème de marrons

100gr de chocolat noir (mon ajout)

4 c à s de rhum

150 g de farine

1 sachet de levure chimique

sel.

Pour la crème de pistache

250 gr de crème fraîche

4 grosses cuillère a soupe de sucre glace

1 cuillère a soupe de pâte a pistache

Préchauffer le four à th 180°.

Séparer les blancs des jaunes. Dans un cul de poule battre les jaunes avec le sucre, pour avoir une texture presque blanche.

Casser le chocolat en morceaux et avec le beurre, le fondre au micro ondes, L'ajouter dans le cul de poule, mélanger,

Ajouter le rhum et la crème de marrons. fouetter

Mélanger la farine et la levure et l'incorporer en plusieurs fois,dans le cul de poule.

Battre les blancs en neige avec une pincée de sel.

Ajouter une petite partie de ce mélange dans le cul de poule et fouetter sans précaution pour délier la pâte,

Puis ajouter le reste délicatement pour ne pas casser la texture mousseuse des blancs.

Verser dans un moule beurré et fariné. Cuire au four pendant 40 minutes environ, démouler et laisser refroidir sur une grille.

Mettre la crème fraîche à fouetter dans un bol et mettre au congélateur avec les batteurs

environ 8 ' attention c'est comme pour le four, à chacune ses appareils !!

Battre la crème fraîche et à mi prise ajouter le sucre glace et la pâte à pistache, Battre à la limite du beurre.

Quand le gâteau est refroidi, le couvrir de la crème pistache et le rendre sympa par des dessins ou rosages,,,

Ce gâteau a un goût délicieux de châtaigne, et mon ajout de chocolat le rend encore plus gouteux,

Sa texture est assez serrée sans être dur, bonne dégustation

<http://parfumsdecampagne.be>

géré par Eliane