



GÂTEAU AU CHOCOLAT ET PISTACHES

Facile

Préparation: 25 minutes (10 + 15)

Cuisson: 20 minutes (10 + 10)

Pour 8 personnes:

Pour le biscuit :

125 g de beurre ½ sel

70 g de chocolat noir à 70% de cacao

2 œufs pas trop gros

100 g de sucre semoule

70 g de farine

120 g de pistaches non salées

Pour la crème au chocolat :

Un mélange de 15 cl de lait et 15 cl de crème fleurette

5 jaunes d'œufs

60 g de sucre semoule

125 g de chocolat noir râpé ou en pistoles

4 feuilles de gélatine réhydratées

La veille si possible.

Le biscuit:

Préchauffer le four à 170°.

Quand le four a commencé à chauffer, poser les pistaches sur une plaque et les torrifier 1 minute environ.

Faire fondre le chocolat au bain-marie (ou au micro-ondes par petites impulsions successives).

Faire aussi fondre le beurre, dans le four éventuellement pendant qu'il préchauffe.

Dans un saladier, au fouet, bien mélanger le sucre et les œufs avant d'ajouter le chocolat, le beurre fondu. terminer avec la farine et les pistaches.

Verser dans un moule en silicone de préférence de 18 cm de diamètre et mettre au four une dizaine de minutes puis laisser refroidir avant de démouler.

La crème au chocolat:

Faire fondre le chocolat comme précédemment.

Chauffer le lait et la crème. Au fouet, mélanger les jaunes et le sucre puis, incorporer le mélange lait-crème et faire cuire en tournant sans cesse comme une crème anglaise. Quand le mélange nappe la cuillère, enlever du feu.

Ajouter la gélatine ramollie et verser sur le chocolat fondu.

Remuer pour que le mélange soit lisse puis poser la casserole dans un récipient d'eau bien froide pour qu'elle prenne corps un peu plus vite.

Finition:

Entourer le biscuit froid d'une bande de rhodoïd et verser la crème dessus. Faire prendre au réfrigérateur au minimum 2 heures ou toute une journée.

Décorer le gâteau comme vous voulez: copeaux, glaçage ou autre.