

Le Merveilleux cassis-pistache

Pour 8 personnes

Préparation : 45 min - Cuisson : 20 à 25 min - Réfrigération : 6 h

Ustensiles spécifiques :

- 1 plaque allant au four
- 1 robot ou fouet électrique
- 1 spatule
- 1 casserole
- 1 moule rond ou un cercle de 18 cm
- 1 moule à génoise
- 1 cercle à entremets de 22 cm
- 1 thermomètre de cuisson



www.lesdelicesabelle.fr

Ingrédients :

Pour le fondant à la pistache :

- 150g de beurre
- 3 blancs d'œufs
- 30g de sucre
- 40g de poudre d'amandes
- 60g de pistaches vertes
- 100g de sucre glace
- 40g de farine

Pour la mousse au cassis :

- 12g de gélatine (soit environ 6 feuilles de 2g)
- 300g de purée de cassis
- 390g de crème fraîche liquide (30%MG)
- 150g de sucre

Pour la décoration :

- quelques fruits rouges

Réalisation :

Pour le fondant à la pistache :

- Préchauffer le four à 180°C th.6 puis placer le moule à génoise sur la plaque perforée.
- Faire fondre le beurre dans une petite casserole. Réserver.
- Monter les blancs en neige avec les 30g de sucre.
- Mixer la poudre d'amandes, les pistaches, le sucre glace et la farine.
- Incorporer les blancs en neige.
- Mélanger 3 cs de préparation avec le beurre, puis mélanger le tout délicatement.
- Ajouter le reste.
- Couler l'appareil dans le moule à génoise puis faire cuire pendant 20 à 25 min.
- Démouler après refroidissement.

Pour la mousse au cassis :

- Réhydrater la gélatine 15 min dans de l'eau froide.
- Faire chauffer la purée de cassis à 50°C à l'aide du thermomètre de cuisson.
- Ajouter le sucre et la gélatine égouttée.
- Laisser refroidir.
- Monter au fouet ou au robot la crème en chantilly puis l'ajouter à la préparation froide.
- Déposer le fondant à la pistache sur le plat de service et l'entourer du cercle.
- Verser la mousse au cassis dessus. Bien lisser.
- Laisser prendre au congélateur 6h puis garder au réfrigérateur jusqu'à dégustation l'idéal étant de le faire la veille pour le lendemain).

Suggestion de présentation : décorer avec quelques fruits rouges.