

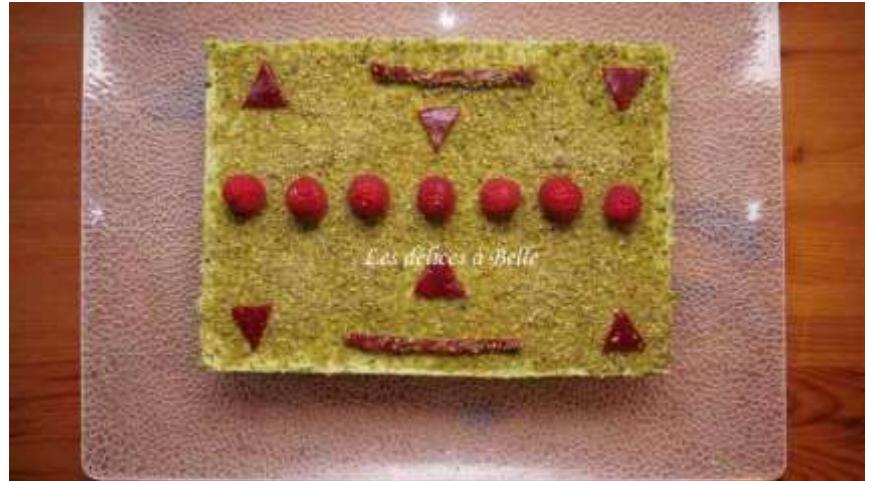
# Le pistachier

*Pour 12 personnes*

*Préparation : +/- 1h00 - Cuisson : 8 min - Réfrigération : 4 heures minimum*

## Ustensiles spécifiques :

- 1 plaque allant au four
- 1 robot ou fouet électrique
- 1 casserole
- papier sulfurisé ou toile siliconée
- 1 spatule haute température
- 1 thermomètre de cuisson
- 1 pinceau alimentaire
- 1 cadre inox à entremets 23x16cm



[www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

## Ingrédients :

### Pour la Joconde pistache :

- 15g de beurre
- 80g de sucre glace
- 80g de poudre d'amandes
- 20g de farine
- 2 œufs
- 30g de pâte à pistaches
- 2 blancs d'œufs
- 10g de sucre en poudre

### Pour le palet gélifié :

- 4 feuilles de gélatine
- 400g de coulis de framboises

### Pour la mousseline pistache :

- 250g de lait
- 30g de pâte à pistaches
- 2 jaunes d'œufs
- 60g de sucre
- 1cc d'amande amère
- 25g de Maïzena
- 120g de beurre (50g+70g)

### Pour le sirop à la vanille et le décor :

- 40g d'eau
- 40g de sucre
- 1cc d'extrait de vanille
- 20g de pistaches vertes mixées
- Framboises

## Réalisation :

### **Pour la Joconde pistache :**

- Préchauffer le four à 200°C.
- Recouvrir la plaque de cuisson de papier sulfurisé sauf si moule en silicone.
- Faire fondre le beurre.
- Mélanger au fouet le sucre glace, la poudre d'amandes, la farine, les œufs et la pâte à pistaches.
- Monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre puis les incorporer délicatement au mélange précédent.
- Ajouter le beurre fondu refroidi. Bien mélanger.
- Garnir la plaque rectangulaire de cette préparation et enfourner 8 min.
- A l'aide du cadre rectangulaire, couper le biscuit en deux puis couvrir immédiatement d'une toile siliconée ou de papier sulfurisé.

### **Pour le palet gélifié :**

- Réhydrater la gélatine 10 min dans l'eau froide.
- Faire chauffer la moitié du coulis à 60°C.
- Ajouter la gélatine essorée et le reste de coulis.
- Couvrir la plaque qui a servi pour le biscuit d'une toile siliconée ou de papier sulfurisé.
- Verser le coulis dessus et réserver au congélateur 1h.

### **Pour la mousseline pistache :**

- Chauffer à feu doux le lait et la pâte à pistaches.
- Blanchir les jaunes avec le sucre.
- Ajouter un peu de lait, quelques gouttes d'amande amère puis la fécule. Bien mélanger.
- Reverser le tout dans la casserole puis faire cuire jusqu'à épaississement. Eteindre le feu.
- Ajouter 50g de beurre en morceaux puis lisser au fouet.
- Faire refroidir sur une toile siliconée.
- Filmer la surface au contact et laisser refroidir.
- Dans la cuve d'un batteur, verser la crème et ajouter le beurre restant tempéré en morceaux.

### **Pour le sirop à la vanille :**

- Faire bouillir l'eau et le sucre.
- Ajouter ensuite l'extrait de vanille.
- Bien mélanger et laisser refroidir.

### **Montage :**

- Diviser le palet en deux à l'aide du cadre.
- Poser le cadre inox sur le plat de service.
- Poser à l'intérieur un biscuit et l'imbiber de sirop à l'aide d'un pinceau.
- Étaler la moitié de la mousseline puis poser par-dessus ½ palet gélifié.
- Disposer le second biscuit, le palet et le reste de mousseline. Lisser la surface.
- Placer deux heures au réfrigérateur.
- Mixer les pistaches vertes et recouvrir le dessus de l'entremets.
- Passer un couteau à bout rond entre le cadre et l'entremets puis ôter le cadre par le dessus.
- Décorer de framboises.

**Bon appétit !**