



## Les carrés fondants chocolat pistache

Recette pour 4 à 8 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 20 min.

### Ingrédients

Oeufs : 3  
Sucre en poudre : 50 g  
Cacao amer : 30 g (*Van Houten*)  
Farine : 50 g  
Maïzena : 10 g  
Lait : 50 g  
Beurre : 75 g

Pistaches vertes crues : 125 g  
Sucre en poudre : 100 g  
Crème liquide : 5 cl  
Pâte de pistache : 10 g  
Chocolat blanc : 50 g

*Poudre de cacao amer*

### Matériel

un mixer avec couteau  
un verre doseur  
une balance ménagère  
un moule carré de 20 cm  
deux jattes



### Réalisation > la base en biscuit fondant au chocolat

1. Fouetter les œufs avec le sucre en poudre.
2. Ajouter ensuite les poudres : cacao amer, farine et maïzena. Bien mélanger le tout.
3. Faire chauffer le lait avec le beurre, et l'incorporer à la préparation. Bien lisser le tout.
4. Beurrer et couvrir le fond et les bords du moule à gâteau carré de poudre de cacao. Préchauffer le four à 175°C.
5. Verser la préparation au fond du moule.
6. Enfourner pour 15 minutes.
7. Laisser refroidir complètement après cuisson.

### Réalisation > la crème onctueuse à la pistache

8. Mixer très finement les pistaches vertes.  
*- des pistaches vertes crues, non salées ! -*

**9.** Faire chauffer la crème avec le sucre, le chocolat blanc et la pâte de pistache. Bien mélanger le tout. Ajouter ensuite la poudre de pistache et bien mélanger le tout. Laisser tiédir.

### Réalisation > le montage

**10.** Quand le fondant au chocolat est bien froid, le démouler et le napper de la crème à la pistache tiédie (mais encore souple). Laisser refroidir le tout.

**11.** Avant de servir, éventuellement couper le fondant en 9 ou 16 carrés individuels, avec une lame bien chaude ou humide.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)