 **Moelleux au pain d'épices**

 **Pour 4 Moelleux au pain d'épices  
  
Moelleux :**  
**- 50 g de beurre  
- 2 œufs  
- 20 g de sucre  
- 75 g de** [**pain d'épices**](http://croquantfondantgourmand.com/category/desserts/pain-depices/)**- 50 ml (65 g) de lait  
- 50 ml (55 g) de cognac  
- 15 g de** [**pistaches**](http://recettes.de/pistache) **non salées  
- 25 g de chocolat noir  
Ganache :  
- 50 g de crème liquide  
- 50 g de chocolat noir  
- ½ càs de café soluble**Décoration :  
**- tranches de pain d'épices  
- pâte à meringue**

**4  moules à muffins beurrés  
Préchauffage du four à 160°C (chaleur tournante)**  
 **Les moelleux :**Faire sécher légèrement les pistaches dans le four chaud (j'ai un peu oublié les miennes qui ont eu un peu chaud!!) puis les réduire en poudre.  
Faire fondre le chocolat.  
Couper le pain d'épices en dés.  
Le mettre dans un bol avec le lait et le cognac et le laisser ramollir.  
Actionner le mixeur plongeant pendant quelques secondes pour obtenir une pâte homogène, comme une pâte à crêpes un peu épaisse.  
Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Fouetter les blancs en neige ferme.  
Fouetter les jaunes d'œufs avec le beurre pommade et le sucre, jusqu'à obtention d'un mélange bien mousseux.  
Ajouter la poudre de pistache.  
Ajouter le chocolat fondu et bien mélanger.  
Incorporer la pâte de pain d'épices et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène.  
Incorporer délicatement les blancs en neige.  
Répartir la pâte dans les moules.  
Enfourner pour une vingtaine de minutes.  
Laisser tiédir avant de démouler.  
**La ganache :**Mettre dans un bol, le chocolat cassé en morceau, le café soluble et la crème.  
Chauffer au micro-ondes pendant environ 40 secondes.  
Remuer pour lisser l'ensemble et laisser refroidir.  
**La décoration :**Mettre quelques tranches de pain d'épices à sécher dans le four chaud jusqu'à ce qu'elles soient un peu dorées.  
Les mixer pour obtenir une chapelure très fine.  
**Les assiettes :**  
Tremper le fond de moelleux dans la ganache et les déposer dans l'assiette.  
Décorer avec une meringue et de la chapelure de pain d'épices.