 **Pistachoc entremets**

 **Pour 15  Croquants-Gourmands**

**Chantilly chocolat :  
- 480 g (160 g + 320 g) de crème liquide  
- 220 g de** [**chocolat**](http://recettes.de/chocolat) **noir  
- 8 g de sirop de glucose  
Brownie :**  
**- 120 g de chocolat noir**  
**- 130 g de beurre**  
**-  2 œufs  
- 18 g de sirop de glucose  
- 75 g de crème épaisse  
- 75 g de cassonade  
- 25 g de sucre en poudre**  
**- 70 g de farine- 60 g de** [**noisettes**](http://recettes.de/noisette)**Biscuit pistache :**  
**- 150 g de beurre pommade  
- 4 œufs  
- 170 g de sucre  
- 190 g de** [**pistaches**](http://recettes.de/pistache)**75 g de crème épaisse  
- quelques gouttes de colorant vert (facultatif)  
Ganache aux 2 chocolats :**  
**- 240 g de crème liquide  
- 100 g de chocolat noir  
- 100 g de chocolat au lait  
- 30 g de sirop de glucose  
- 30 g de beurre pommade  
- 30 g d'amandes effilées**

**1 plaque à biscuit roulé tapissée de papier cuisson  
1 cadre à pâtisserie de 20 cm X 30 cm  
Préchauffage du four à 180°C (chaleur tournante)**

**La chantilly chocolat :**Faire fondre le chocolat avec 160 g de crème et le glucose dans une casserole ou comme moi au micro-ondes. Remuer pour lisser le tout. Ajouter le reste de la crème et bien mélanger.  
Couvrir et garder au frais pendant au-moins deux heures. Lorsque la crème est bien froide, fouetter pour la monter comme une chantilly.  
**Le brownie :**Réduire les noisettes en poudre fine.  
Faire fondre le chocolat avec le beurre. Lisser la préparation.  
Fouetter les œufs entiers avec le sirop et le sucre en poudre jusqu'à l'obtention d'une mousse légère et épaisse. Ajouter le chocolat fondu et mélanger.  
Incorporer enfin la cassonade, la poudre de noisette, la farine et la crème.  
Mélanger pour obtenir une pâte bien lisse. Étaler sur la plaque.  
Enfourner pour 8 minutes en surveillant : Le biscuit doit être cuit mais il doit rester moelleux.  
Laisser refroidir, puis découper le biscuit à la bonne taille en s'aidant du cadre.  
**Le biscuit pistache :**  
Retirer la peau des pistaches comme [**ici.**](http://croquantfondantgourmand.com/monder-les-fruits-secs/)Passer les pistaches pendant quelques minutes au four pour les torréfier légèrement.  
Laisser refroidir puis les réduire en poudre.  
Fouetter le beurre avec le sucre en poudre et les œufs jusqu'à obtenir une crème fine.  
Ajouter la poudre de pistache, la crème et éventuellement quelques gouttes de colorant pour obtenir une jolie couleur.  
Verser la pâte dans le cadre habillé de papier cuisson.  
Enfourner pour 10 à 15 minutes en surveillant : Le biscuit doit rester moelleux.  
Démouler et laisser refroidir.  
**La ganache aux deux chocolats :**Faire dorer les amandes à sec dans une poêle. Laisser refroidir.  
Faire fondre les chocolats avec la crème et le sirop. Remuer pour lisser la préparation.  
Laisser tiédir, ajouter le beurre et émulsionner au mixer plongeant.  
**Le montage :**  
Déposer le brownie dans le cadre (habillé de rhodoïd pour moi).  
Étaler une couche de ganache. Déposer le biscuit pistache. Recouvrir de la chantilly chocolat et lisser l'ensemble. Éparpiller les amandes effilées.  
Mettre au frais le temps que la crème durcisse.  
Lorsque le gâteau est bien ferme, le décercler. Masquer avec la ganache restante.  
Réserver au frais jusqu'à la dégustation.