

Moelleux pistache chocolat

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 45 minutes

Difficulté : Facile

Matériel :

- Un moule à manqué de 20 cm
- Une maryse

Ingrédients :

Le moelleux pistache :

- 200 g de beurre (à température ambiante)
- 170 g de sucre
- 4 œufs
- 100 g de pâte de pistache (ou de poudre de pistache)
- 150 g de farine
- 3 g de levure chimique (une cuillère à café)

La ganache au chocolat :

- 160 g de chocolat noir (Caraiïbe de Valrhona)
- 105 g de crème liquide
- 20 g de glucose (ou de miel d'acacia)



Préparation :

Vous pouvez réaliser le moelleux pistache la veille et le conserver dans une boîte hermétique dès qu'il est refroidi. Il gardera ainsi tout son moelleux et cela vous permettra de gagner du temps le jour J.

Le moelleux pistache chocolat :

Pensez à sortir votre beurre à l'avance afin qu'il soit à température ambiante.

Préchauffez votre four à 170°C.

Dans le bol de votre robot pâtissier muni de la feuille (le fouet plat), mélangez le beurre et le sucre à vitesse moyenne pendant plusieurs minutes afin d'obtenir un mélange légèrement mousseux.

Ajoutez les œufs un à un en mélangeant à vitesse lente. A ce stade c'est tout à fait normal si le mélange est granuleux.

Ajoutez ensuite la pâte de pistache (ou les pistaches en poudre), puis mélangez à nouveau.

Terminez en ajoutant la farine et la levure chimique.

Mélangez une dernière fois. N'hésitez pas à racler votre bol avec une maryse puis à mélanger à nouveau afin que ce soit bien homogène, le beurre ayant tendance à rester collé au fond du bol.

Versez la pâte dans un moule à manqué de 20 cm. Répartissez la pâte dans le moule puis enfournez le moelleux pendant 40 à 45 minutes à 170°C chaleur tournante. Si le dessus du gâteau colore de trop pendant la cuisson, vous pouvez placer un papier aluminium pour limiter cette coloration.

La ganache au chocolat :

Faites fondre le chocolat au bain-marie.

Pendant ce temps, portez la crème et le glucose (ou le miel) à ébullition.

Une fois le chocolat fondu, versez un tiers de la crème puis mélangez.

Renouvelez l'opération deux fois, avec le deuxième puis le troisième tiers de crème. Versez la crème en trois fois permet d'obtenir une ganache bien lisse. Si toutefois ce n'est pas le cas, vous pouvez passer un petit coup de mixeur plongeant pour l'homogénéiser.

Réservez la ganache 15 à 20 minutes au réfrigérateur en mélangeant de temps en temps.

Montage :

Quand votre ganache commence à épaissir, versez-la sur votre gâteau. Attention elle doit être encore légèrement liquide, si elle est trop épaisse vous n'arriverez pas à l'étaler.

Passez le dos d'une cuillère dessus pour obtenir un effet de vague.

Vous pouvez laisser la ganache figer à température ambiante, ou plus rapidement en plaçant le moelleux au réfrigérateur.

Je vous conseille de conserver ce moelleux pistache chocolat dans une boîte hermétique à température ambiante, ainsi le gâteau ne desséchera pas et la ganache restera tendre.

Pour la décoration j'ai simplement ajouté quelques pistaches et des petites perles en chocolat. Déposez-les juste après avoir étalé la ganache pour qu'elles adhèrent parfaitement.



Astuces et Conseils à retenir :

- J'ai utilisé un cercle pour cuire le moelleux, mais ce n'était pas une bonne idée car une fois au four la pâte se liquéfie énormément et coule sous le cercle. C'est pourquoi je vous recommande plutôt d'utiliser [un moule à gâteau fermé](#).
- Pensez à verser la crème en trois fois et à bien mélanger. Cela permet une émulsion parfaite de la ganache et un résultat plus lisse.
- Si vous oubliez votre ganache au réfrigérateur avant de l'étaler et que cette dernière est trop épaisse, réchauffez-la tout doucement au bain-marie ou au micro-onde, sans la cuire, tout en mélangeant.