

Charlotte chocolat & pistache

Ingrédients

- 120g de lait entier
- 120g de crème liquide entière
- 50g de jaunes d'œufs
- 20g de sucre semoule
- 100g de chocolat noir Caraïbes ou un chocolat à 65/70% de cacao
- 100g de pistaches
- 50g de sucre
- 15g d'eau
- 1 pincée de fleur de sel
- 135g de sucre glace
- 135g de poudre d'amande
- 160g d'œufs
- 3 cuillères à café de cacao en poudre
- 150g de blanc d'œufs
- 35g de beurre fondu
- 35g de farine T45
- 25g de sucre semoule
- 55g de purée de pistache
- 35g de chocolat Caraïbes
- 45g de crêpes dentelles émietées
- 80g de lait
- 80g de crème liquide (1)
- 35g de jaunes d'œufs
- 15g de sucre
- 4g de gélatine
- 100g de purée de pistache
- 50g de crème liquide (2)
- 150g de crème liquide entière
- 15g de sucre glace
- 1 à 2 cuillères à soupe de purée de pistache selon vos goûts

Préparation

1. : J'ai utilisé la purée de pistache, les pistaches concassées, les pistaches entières et la poudre d'amande de Koro : code ILETAITUNGATEAU pour 5% de réduction sur tout le site (non affilié).
2. J'ai utilisé le chocolat Caraïbes de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
3. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre, puis versez le liquide chaud dessus en mélangeant bien.
4. Reversez dans la casserole et faites cuire à la nappe en remuant sans arrêt, jusqu'à 83°C.
5. Versez ensuite la crème obtenue sur le chocolat, et mixez avec un mixeur plongeant pour obtenir une bonne émulsion.
6. Filmez le crémeux au contact et placez au réfrigérateur jusqu'au montage.
7. Praliné pistache : de pistaches de sucre d'eau 1 pincée de fleur de sel Préparez un caramel avec l'eau et le sucre.
8. Versez-le sur les pistaches, et laissez refroidir totalement.
9. Quand le caramel est froid, ajoutez la fleur de sel et mixez jusqu'à obtenir un praliné.
10. Réservez jusqu'au montage.

11. Biscuit joconde au cacao : de sucre glace de poudre d'amande d'œufs 3 cuillères à café de cacao en poudre de blanc d'œufs de beurre fondu de farine T45 de sucre semoule Préchauffez le four à 210°C.
12. Mélangez le sucre glace et la poudre d'amandes.
13. Versez le mélange dans le bol du robot équipé du fouet, ou bien utilisez un batteur électrique.
14. Ajoutez les œufs petit à petit tout en fouettant, et faites monter le mélange.
15. Prélevez une petite quantité de blanc d'œuf, et ajoutez-y le cacao en poudre.
16. Incorporez ce mélange au beurre préalablement fondu.
17. Ajoutez petit à petit ce beurre cacaoté au mélange œuf – sucre – amande à l'aide d'une maryse, puis incorporez la farine.
18. Montez les blancs d'œuf en neige, en y ajoutant progressivement le sucre semoule dès que les blancs commencent à raffermir.
19. Ajoutez les blancs bien fermes au mélange précédent avec une maryse.
20. Etalez le biscuit sur deux plaques (de quoi former le pourtour de la charlotte, le cercle de base ainsi qu'un cercle plus petit pour le montage).
21. Faites cuire le biscuit joconde 8 à 10 minutes.
22. Laissez-le refroidir, puis découpez une bande pour le pourtour de la charlotte (vous pouvez utiliser un ruban de rhodoid pour faciliter le démoulage), un cercle pour le fond et un cercle plus petit.
23. Croustillant choco-pistache : de purée de pistache de chocolat Caraïbes de crêpes dentelles émiettées Faites fondre le chocolat, puis ajoutez la purée de pistache et les crêpes dentelles émiettées.
24. Etalez le croustillant sur le fond de la charlotte en tassant bien, puis placez au réfrigérateur pour que le croustillant cristallise.
25. Mousse à la pistache : de lait de crème liquide (1) de jaunes d'œufs de sucre de gélatine de purée de pistache de crème liquide (2) Faites bouillir le lait et la crème (1).
26. Mettez la gélatine à tremper dans un bol d'eau froide.
27. Mélangez les jaunes d'œufs et le sucre.
28. Quand le lait et la crème sont à ébullition, versez-les sur le mélange jaunes d'œufs et sucre blanchis, remettez sur le feu et portez le tout à 85°C tout en mélangeant.
29. Ajoutez la gélatine essorée puis la purée de pistache.
30. Montez la crème (2) en chantilly pas trop ferme.
31. Lorsque la crème anglaise se situe entre 30 et 35°C, incorporez délicatement la crème chantilly à l'aide d'une maryse.
32. Passez immédiatement au montage.
33. Montage : Des éclats de pistache (optionnel) Versez la moitié de la mousse sur le croustillant.
34. Ajoutez le biscuit joconde, puis pochez le crémeux chocolat dessus (conservez-en un peu pour la déco).
35. Saupoudrez d'éclats de pistache.
36. Versez le reste de mousse.
37. Placez au réfrigérateur.
38. Quand la mousse a cristallisé, pochez dessus le praliné pistache.
39. Chantilly à la pistache & finitions : de crème liquide entière de sucre glace 1 à 2 cuillères à soupe de purée de pistache selon vos goûts Copeaux / éclats de chocolat Pistaches entières Fouettez la crème liquide avec le sucre glace.
40. Quand vous avez une chantilly, ajoutez la purée de pistache.

41. Pochez la chantilly, ainsi que le reste de crémeux chocolat sur la charlotte.
42. Décorez avec des pistaches et des copeaux de chocolat, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com