

Cake 100% pistache

Préparation

1. J'ai utilisé les chocolats Ivoire de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. Ajoutez ensuite les œufs un à un, en mélangeant bien après chaque ajout.
3. Incorporez ensuite la farine et la levure tamisée, puis terminez avec la crème et les pistaches concassées.
4. Versez la pâte dans un moule avec insert beurré et fariné, ou chemisé avec du papier sulfurisé, puis enfournez dans le four préchauffé à 160°C pour environ 1 heure de cuisson (vérifiez la cuisson avec une pointe de couteau).
5. Laissez refroidir quelques minutes puis démoulez et laissez refroidir totalement sur grille (si vous n'êtes pas pressé, vous pouvez le faire refroidir emballé dans du film alimentaire, il gardera mieux son humidité et son moelleux).
6. L'insert pistache : de chocolat blanc de crème liquide entière de purée de pistache Faites fondre le chocolat blanc.
7. Faites chauffer la crème liquide, puis versez-la en plusieurs fois sur le chocolat, en mélangeant bien pour avoir une ganache lisse et brillante.
8. Ajoutez la purée de pistache, mixez au mixeur plongeant et laissez cristalliser.
9. Quand la ganache a une texture de pâte à tartiner, et que le cake a refroidir, mettez la ganache dans une poche à douille et garnissez le cake.
10. Le glaçage pistache : de chocolat blanc d'huile de pépin de raisin Une bonne cuillère à soupe de purée de pistache (à ajuster selon le goût et la couleur souhaitée) Quelques pistaches émondées pour la déco Faites fondre doucement le chocolat, ajoutez l'huile et la purée de pistache.
11. Versez le glaçage sur le cake posé sur une grille, puis décorez avec quelques pistaches.
12. Laissez cristalliser, puis régalez-vous !