

Biscuit cacahuètes, crémeux pistache, chantilly vanillée, copeaux de Gianduja |

Recette pour 12 tapas

Description

Un biscuit tendre et croustillant, sans gluten, aux saveurs de pistache et vanille, réhaussé d'un chocolat riche en noisettes.

L'astuce du chef

* Écrasez légèrement votre gousse de vanille sur la table en passant votre pouce sur toute la longueur. Faites une incision sur la longueur de la gousse, puis grattez l'intérieur avec la lame du couteau pour récupérer les graines de vanille.

Ingrédients

Biscuit de cacahuètes

- 140 Gr Cerneaux de noix
- 140 Gr Cacahuètes salées
- 70 Gr Sucre glacé
- 100 Gr Beurre de soya
- 2 Unité(s) Blanc(s) d'œuf(s)
- 30 Gr Cassonade
- 4 Unité(s) Blanc(s) d'œuf(s)

Chantilly vanille

- 225 Ml Crème 35% à fouetter
- 50 Gr Sucre
- 1 Unité(s) Gousse de vanille

Crémeux pistache

- 75 Ml Lait
- 75 Ml Crème 35% à cuisson
- 10 Gr Pâte de pistache
- 2 Unité(s) Jaune d'œuf
- 15 Gr Sucre
- 2 Feuille(s) Gélatine
- 125 Gr Chocolat blanc

Finitions

- 100 Gr Chocolat gianduja
- 35 Gr Noisettes
- 35 Gr Cacahuètes salées
- 65 Gr Sucre glacé

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **360 F°**

Biscuit cacahuètes

Mixez ensemble les cerneaux de noix, les cacahuètes et le sucre glace. Vous allez obtenir une poudre grossière. Dans un bol, mettez dans l'ordre : le beurre de soya mou, le mix de fruits secs et sucre glace, ajoutez les blancs d'oeufs (2 unités), mélangez bien avec votre spatule.

Dans votre batteur électrique idéalement, montez les blancs d'oeuf (4 unités) et le sucre (dès le départ) en neige (mousseux pas trop ferme, c'est important). Incorporez les blancs montés en neige au mix de fruits secs, mélangez délicatement de manière homogène. Il ne vous reste plus qu'à remplir vos moules aux 2/3. Enfournez-les pour 9 à 10 minutes, patientez environ 5 minutes à la sortie du four avant de les démouler.

Crèmeux pistache

Dans une casserole, chauffez le lait, la crème et la pâte de pistache. Dans un autre bol, fouettez les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez le mélange liquide sur les oeufs, remettez dans la casserole et cuire à feu doux en brassant jusqu'à ce que la crème nappe le dos d'une cuillère. Ajoutez la gélatine et mélangez pour qu'elle soit bien fondue. Versez sur le chocolat et laissez fondre quelques minutes puis brassez jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Laissez refroidir.

Chantilly vanille

Dans un bol avec un fouet, montez la crème 35%, le sucre et la vanille (gousse* ou arôme), faites des mouvements réguliers et amples de manière à faire entrer un maximum d'air.

Une fois que votre chantilly forme de jolis becs d'oiseau, placez-la au frigo.

Finitions

Passez l'économe sur la plaque de chocolat Gianduja de manière à réaliser des copeaux.

Dans une poêle chaude, faites rouler les noisettes et les cacahuètes en les saupoudrant de sucre glace. Attention à la coloration, baissez votre feu, une fois les fruits secs bien caramélisés, laissez-les refroidir.

Écrasez légèrement les fruits secs sous une casserole. On utilisera les morceaux de fruits caramélisés en finition sur la chantilly.

Montage

Sur le biscuit, au centre de celui-ci, réalisez une belle boule de crèmeux pistache, avec votre poche à pâtisserie, idéalement munie d'une douille.

Remplissez une poche à pâtisserie munie d'une douille cannelée, de la chantilly vanille, réalisez une belle rosace en hauteur qui recouvrira le crèmeux pistache.

Finalisez avec les copeaux de Gianduja et les fruits secs caramélisés.

Bon appétit!