

Hap' Pistachio Easter Cake*

TOP CAKE
Grand prix du public
2025

10 personnes

1

APPAREIL À CAKE

4 œufs
130 gr de beurre
8 CS de sucre
8 CS de farine
1 sachet de levure
1 sachet de sucre vanillé
150 gr de chocolat noir concassé
Quelques gouttes d'arôme de pistache
30 cl de crème fraîche entière
100 gr de pâte pistache (voir étape 2)

2

PÂTE PISTACHE

125 gr de pistaches torréfiées
2 CS d'huile de noisette ou de pistache

3

INSERT CRÈME PISTACHE

100 gr de sucre
50 cl de lait
5 jaunes d'œufs
60 gr de maïzena
2 CS de pâte de pistache

4

NAPPAGE CHOCOLAT

200 gr de chocolat noir pâtissier
100 ml de crème liquide entière
30 gr de beurre

BONUS

ACCOMPAGNEMENT PRALINÉ PISTACHE

75 gr de noisettes
75 gr d'amandes
125 gr de pistaches
100 gr de sucre
30 cl de crème fraîche liquide entière
1 CS d'huile de noisette

1

Réaliser l'appareil à cake

Blanchir les œufs avec le sucre, ajouter la farine préalablement mélangée avec la levure chimique puis fouetter pour éviter les grumeaux

Faire fondre le beurre

2

Au premier appareil ajouter la crème fraîche et la pâte de pistache

Ajouter le beurre fondu, le chocolat noir concassé

Mouler dans un moule à cake

3

Disposer à la poche à douille en son centre l'insert crème pistache

Cuire 45 min environ à 175°C

Vérifier la bonne fin de cuisson en piquant le cake avec un couteau, ce dernier doit ressortir sec

4

Napper le cake avec la préparation chocolatée

BRavo
AURÉLIE
Finaliste

*Gâteau de Pâques à la pistache

