

Ecume de pistache

Les ingrédients pour 4 personnes :

75 g de pistaches mondées et 25 g de pistaches râpées

75 g de sucre en poudre

20 g de farine

4 blancs d'œufs pour un total de 150 g

Coulis de chocolat pour le service

Pour faire cette recette il vous faut un siphon de 50 cl, 2 cartouches de gaz et 4 gobelets jetables en plastique.

Mettre les pistaches, le sucre, la farine et le blancs d'œufs dans le mixer, et mixer 3mn environ jusqu'à obtention d'une consistance de crème fraîche épaisse. Passer au chinois et remplir le siphon. Fermer le siphon, le charger en gaz et le mettre 2 h au froid, allongé ou la tête en bas.

Faire trois incisions à la base des gobelets et les remplir à moitié avec le siphon tenu tête en bas.

Faire chauffer 45 s dans un four micro-ondes réglé sur 900 watts.

Démouler en s'aidant d'un couteau et servir avec les pistaches hachées et le coulis de chocolat.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>