

## Cappuccino chocolat–pistache

Ingrédients pour 2–3 personnes suivant la capacité des verres utilisés.

50 g de chocolat au lait ( plus un peu pour la garniture)  
2 jaunes d'oeufs  
40 g de sucre  
15 g de pâte de pistaches  
30 cl de lait  
10 cl de crème liquide  
2 feuilles de gélatine de 2 g  
Du riz soufflé  
Des pistaches non salées

Faire bouillir la crème avec 5 cl de lait et ajouter le chocolat en morceaux. Bien mélanger et ajouter une feuille de gélatine préalablement trempée dans l'eau froide et égouttée. Répartir dans les verres et mettre au frigo 1 h.

Faire bouillir le lait restant. Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à blanchiment et ajouter le lait en mélangeant. Remettre sur le feu et faire épaissir sur feu doux en remuant jusqu'à épaississement.

Hors du feu ajouter l'autre feuille de gélatine ramollie dans l'eau froide et égouttée.

Bien mélanger et mettre la pâte de pistaches. Remuer et verser dans les verres sur le chocolat.

Mettre au frais 2 h au moins.

Pendant ce temps faire fondre du chocolat au lait et y ajouter du riz soufflé. Faire des petits tas sur une plaque silicone ou antiadhésive et laisser durcir.

Au moment de servir garnir les verres avec le riz soufflé au chocolat et quelques pistaches non salées concassées.

J'ai également eu envie de faire une variante en mettant de la crème pistache ( la même que précédemment) au fond des verres et dessus de la mousse au chocolat au lait. Garnir de quelques morceaux de chocolat blanc et de pistaches concassées.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>