



PROVA
Gourmet

LE MONTANSIER

Ingredients

La pâte au cacao

125 g de poudre d'amandes
100 g de sucre glace
60 g d'amandes effilées
40 g de sucre en poudre
20 g de farine tamisée
20 g de cacao amer en poudre 5 œufs

La crème aux pistaches

100 g de pistaches vertes non salées et non sucrées
110 g de beurre pommade
2 tasses à café de lait
1 œuf entier
60 g de sucre en poudre
8 g de Maïzena®
1 c. à c. d'extrait de vanille de Madagascar Prova Gourmet

La sauce au chocolat

100 g de chocolat noir 70% 3 c. à s. de liqueur d'amande
1 pincée de cannelle

Matériel

2 moules rectangulaires ou carrés identiques
Écumoire, fouet, grille, film alimentaire

Preparation

Le gâteau - à préparer la veille

La pâte au cacao

Casser les œufs, séparer les blancs des jaunes.
Monter les blancs en neige ferme avec le sucre en poudre.
Mélanger la poudre d'amandes avec le sucre glace puis ajouter la farine en pluie et le cacao amer.
Incorporer délicatement les blancs en neige.
Beurrer les moules. Les garnir de pâte au cacao sur 1 cm d'épaisseur.
Saupoudrer avec les amandes effilées.
Mettre au four pendant 40 min à 170° (th. 6).
Faire cuire et refroidir les biscuits sur la grille.

La pâte aux pistaches

Blanchir les pistaches 5 min dans une tasse de lait bouillant.
Les retirer avec l'écumoire et les concasser. Faire chauffer le reste de lait. Fouetter l'œuf entier avec le sucre en poudre, la Maïzena® et l'extrait de vanille.
Verser le lait bouillant en continuant de fouetter le mélange. Remettre la casserole à feu doux et tourner jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse.
Incorporer les pistaches et le beurre. Mélanger.

Le montage

Sur le premier biscuit, étaler la crème aux pistaches. Recouvrir avec l'autre biscuit. Envelopper le gâteau de film alimentaire et réserver au réfrigérateur.

La sauce au chocolat - à préparer le jour même

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Ajouter la cannelle et une goutte d'extrait de vanille. Incorporer la liqueur d'amande. Mélanger et laisser refroidir.
Au moment de servir, découper le Montansier en tranches épaisses.
Disposer une tranche par assiette. Servir la sauce au chocolat à part.

Associated products



EXTRACT
CONCENTRATED
BOURBON
MADAGASCAR VANILLA