



## TERRINE CHOCO-PISTACHE ET CRÈME ANGLAISE À LA PISTACHE, D'AUDREY



**Temps de préparation**  
25 minutes



**Temps de cuisson**  
25 minutes  
+ repos de 24 heures



**Niveau de difficulté**  
★★

### Ingrédients pour 6 personnes

Pour la terrine :

400g de chocolat pâtissier noir amer  
100g de pistaches décortiquées émondées  
(c'est-à-dire sans la peau)  
125g de beurre  
4 jaunes d'œufs  
50g de sucre glace  
50cl de crème liquide

Pour la crème :

100g de sucre semoule  
50cl de lait  
5 jaunes d'œufs  
150g de pistaches décortiquées émondées  
50g pour la décoration de l'assiette

### Préparation de la recette

Mixer les pistaches sauf les 50g pour la décoration.

### Déroulement de la recette

Faire fondre le chocolat et le beurre coupés en morceaux au bain-marie. Laisser refroidir en remuant.

Ajouter le sucre, les jaunes d'œufs et 50g de pistaches hâchées.

Fouetter la crème chantilly très ferme et l'ajouter au mélange « chocolat ».

Tapiser un moule à cake huilé d'un film étirable, verser la moitié de l'appareil, ajouter 50g de pistaches hâchées et couvrir avec l'appareil restant.

Rabattre le film sur la pâte et réserver au frais 24 heures.

Faire bouillir le lait et ajouter 150g de pistaches hâchées. Laisser infuser 30 minutes et filtrer.

Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre puis ajouter le lait sans cesser de remuer à la spatule.

Faire épaissir sur feu doux sans faire bouillir et en remuant jusqu'à ce que la crème nappe la spatule.

Laisser refroidir.

Démouler la terrine et la servir bien fraîche en tranches.



*Veillez à ce que votre crème soit très froide afin que la chantilly prenne mieux !*



*La difficulté de cette recette est de ne pas laisser bouillir le lait de la crème anglaise afin qu'elle ne tourne pas !*

*Encore une recette d'Audrey ou « Miss terrine ». Tout comme elle, j'adore le côté pratique de cette succulente terrine qui se prépare la veille...*