



### CARRÉS AMANDES PISTACHE CHOCOLAT



Pour un carré à découper d'environ 30 x 30 cm

**La pâte d'amandes à l'orange confite** : 250g de poudre d'amandes, 240g de sucre semoule, 10g de purée d'amandes non sucrée bio, 50g d'eau minérale, le zeste râpé de 2 oranges bios, QS de dés d'oranges confites.

Portez à ébullition l'eau et le sucre. Ajoutez la poudre et la pure d'amandes. Mélangez soigneusement, ajoutez les dés d'orange et laissez dessécher sur le feu 1 à 2 min. Versez la préparation au fond d'un moule carré recouvert d'une feuille guitare ou étalez-la directement sur la feuille guitare en lui donnant une forme carrée. Parsemez de zestes d'oranges finement râpés et laissez refroidir.

**La pâte de pistache** : 250g de pistaches vertes nature, 240g de sucre semoule, 10g de pâte de pistache, 50g d'eau minérale.

Torréfiez les pistaches 10min au four à 150° Laissez-les refroidir puis réduisez-les en poudre au mixer, pas au blender. Portez à ébullition l'eau et le sucre, ajoutez la poudre de pistaches et la pâte. Laissez dessécher comme pour la poudre d'amandes et étalez soigneusement la préparation sur la couche de pâte d'amandes. Recouvrez avec une feuille guitare, laissez refroidir et réservez au frais.

**La ganache au chocolat** : 150g de cœur de Guanaja, 240g de crème liquide entière, 40g de miel neutre. Flocons d'or.

Faites fondre le chocolat au bain-marie. En même temps portez juste à ébullition la crème et le miel. Réalisez une émulsion en versant en 3 fois la crème chaude sur le chocolat. Lissez au mixer plongeant pour obtenir une ganache lisse et brillante. Laissez tiédir puis étalez à l'aide d'une spatule coudée sur la couche de pâte de pistache. Parsemez de flocons d'or et laissez cristalliser au réfrigérateur quelques heures.

Découpez en petits carrés et emballez joliment pour mettre sous le sapin.

