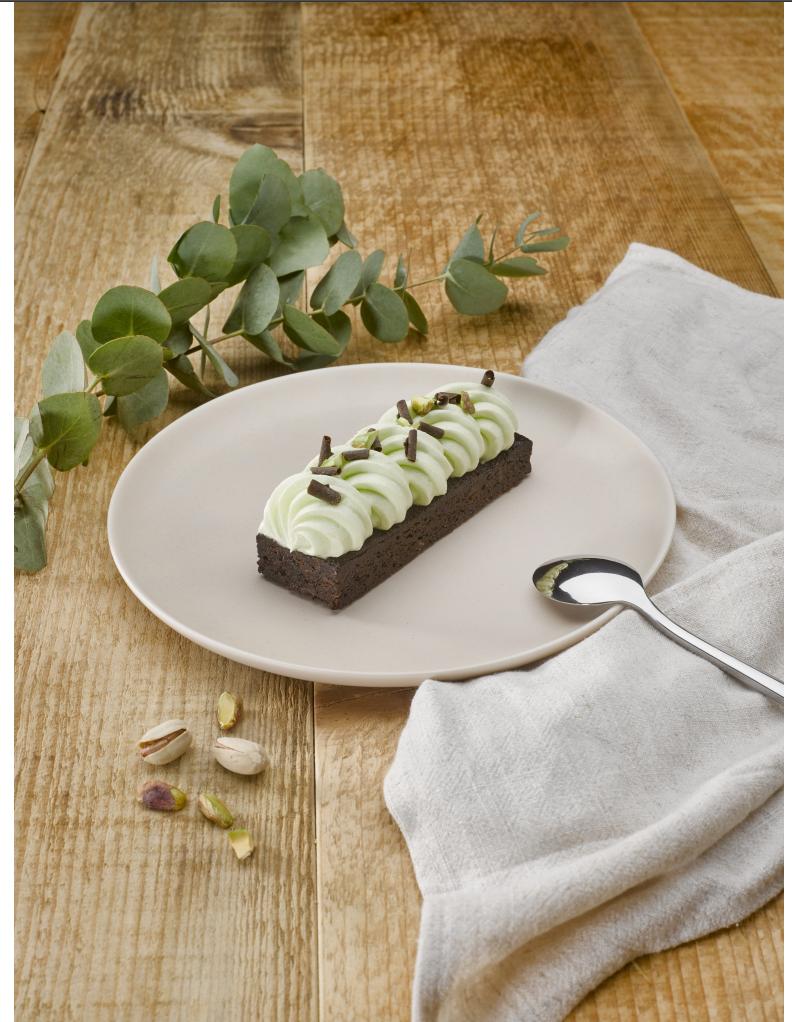


Finger à la Mousse Pistache sur Fondant au Chocolat
Pour 1 "cadre" de 40x60 cm soit 154 entremets individuels



1. **FONDANT**

1500 g de **Fondant au Chocolat ancé**
300 g d'œufs
600 g de beurre fondu
150 g d'eau

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène puis verser dans un cadre de 40×60 cm posé sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson. Cuire environ 10 minutes à 160 °C.

2. **MOUSSE PISTACHE**

1 sachet(s) de préparation pour **Mousse saveur Pistache alsacienne Professionnel**

1 L de lait demi-écrémé

Mélanger le lait froid avec la préparation pour Mousse saveur Pistache alsac Professionnel dans la cuve d'un batteur. Monter au batteur 2 minutes à petite vitesse, puis 5 minutes à vitesse maximale, puis transférer dans une poche à douille.

Pocher la mousse pistache sur les fingers préalablement coupés et froids.