

Finger à la Mousse Pistache sur Fondant au Chocolat  
Pour !1 "cadre" de 40x60 cm soit !54 entremets individuels



## 1. **FONDANT**

1500 g de **Fondant au Chocolat ancel**  
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 alsa Professionnel**

1 L de lait demi-écrémé

Mélanger le lait froid avec la préparation pour Mousse saveur Pistache alsa 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.