

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Marbré pistaches, matcha, choco



Imprimer

Commenter

Préparation: **20 min**

Ingrédients 6 personnes

Pour la pâte aux pistaches et thé matcha

- 3 gros œufs
- 50 g de sucre complet Rapadura
- 50 g de purée de noix de cajou
- 50 ml d 'huile de tournesol désodorisée
- ½ petit pot (type petit pot à yaourt en verre) de crème d'amande liquide
- 75 g de farine de châtaigne
- 2 poignées de pistaches
- 1 c. à c. de thé vert Matcha*
- 1 c. à c. de sucre glace

Pour la pâte au chocolat

- 180 g de chocolat noir de dégustation à 75%*
- 3 œufs
- 1 c. à s. de purée d'amande blanche
- 3 c. à s. de farine de riz complet
- 50 g de sucre de coco
- 1 pincée de fleur de sel
- ½ pot de crème d'amande

1. Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes. Fouettez ces derniers jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et double de volume.
2. Ajoutez la purée de noix de cajou et l'huile.
3. Ajoutez la farine et le thé matcha, la crème d'amande ainsi que les pistaches très finement broyées (1 généreuse poignée, réservez les pistaches restantes pour la décoration). Mélangez bien le tout.
4. Montez les blancs en neige. Commencez à fouetter lentement pour détendre les blancs, puis lorsqu'ils deviennent mousseux augmentez la vitesse des fouets jusqu'à l'obtention d'une masse épaisse. Ajoutez une petite c. à c. de sucre glace pour bien les serrer.
5. Incorporez-les délicatement à la pâte à l'aide d'une maryse.
6. Réservez.

Réalisez la pâte au chocolat sur le même principe que celle au thé matcha.

1. Coupez le chocolat en petits morceaux et faites-le fondre doucement au bain marie (vous pouvez utiliser la soupière du Vitaliseur ou placer un bol sur le tamis pour une cuisson au bain marie). Hors du feu continuez à le travailler, il doit être bien brillant. Ajoutez la pincée de fleur de sel
2. Pendant ce temps broyez grossièrement les pistaches à l'aide d'un mortier et d'un pilon.
3. Réservez.

Montage

1. Huilez votre moule à cake « spécial Vitaliseur ».
2. Versez une première couche de pâte dans votre moule, ensuite alternez successivement les pâtes, matcha/pistaches et pâte au chocolat jusqu'à épuisement des pâtes.
3. Disposez les pistaches concassées sur le gâteau.
4. Placez le moule sur le tamis de votre Vitaliseur et laissez cuire 40 à 45 minutes.
5. Laissez entièrement refroidir avant dégustation.

Cette recette sans gluten a été réalisée par Anne Piovesan. Le matcha est un thé vert japonais réduit en poudre à la meule de pierre. Les plus beaux matcha sont

réservés pour préparer une boisson mousseuse amère et délicieusement veloutée. Je suis une incondionnelle des excellents chocolats sans gluten de la Maison Dardenne. Le sucre de coco, est issu de la sève de fleurs de cocotiers. Il permet d'abaisser l'index glycémique d'une recette.

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

+33 (4) 94 01 22 61

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

□

Facebook

▣
Pinterest

▣
Instagram