

## Recette de Chantal Aubisse, participante du défi culinaire Facebook 2014 – Gagnante N°8

■ 4 Pers.

### Ingrédients

- 60 g de sucre
- 70 g huile d'olive Tramier
- 30 g de poudre d'amande
- 130 g de farine
- 30 g de coco râpée
- 1 pincée de sel fin
- 30 g d'œuf entier

### Préparation

#### Pour les sablés

Réaliser la pâte en mélangeant dans la cuve du batteur 60 g de sucre, 70 g de beurre, 30 g de poudre d'amandes, 130 g de farine, 30 g de coco râpée, 1 pincée de sel fin et 30 g d'œuf entier.

Une fois la consistance homogène, verser la pâte dans des emportes pièces ronds de manière égale.

Cuire au four entre 12 et 14 min à 170°C.

Faire refroidir sur une grille.

Réserver.

#### Ganache à la Pistache (recette de C. Michalak)

(À faire la veille au soir ou 4h à l'avance) :

180 g de crème liquide entière de bonne qualité

80 g de couverture ivoire Valrhona

15 g de pâte de pistache si possible pâte maison.

A défaut je prends de la pâte Jean Hervé

Une petite pointe de colorant en poudre vert.

#### Réalisation

Dans un récipient, mettez les pistoles et la pâte de pistache.

Portez à ébullition la crème,

Versez ensuite la crème bouillante sur le chocolat et la pistache, et mélangez à la maryse :

Homogénéisez votre crème au mixeur plongeant.

Filmez votre récipient et conservez-le au froid.

Au bout d'un minimum de 4 heures.

Montez votre ganache au robot, la crème devient aérée et onctueuse.

Remplissez votre poche munie d'une douille,

Réservez au frais.

#### Dressage

Dans une assiette, poser un sablé et mettre un cercle chemisé de Rhodoid.

Mettez votre crème à la pistache.

Déposez les Framboises sur lesquelles vous mettez un soupçon d'huile d'olive Tramier.

Zestez un citron vert.