



## TERRINE CHOCOLAT-PISTACHE

**Préparation: 15 minutes**

**Mise au frais: 6 heures, de préférence toute une nuit**

### **Ingrédients (pour une terrine de 8 x 22 cm)**

- 250 g de chocolat noir (teneur en cacao: 72%)
- 100 ml de crème entière
- 60 g de crème de pistache sucrée
- 30 g de beurre ramolli
- 10 Éclats Croquants de Pistaches de Kambly
- Pistaches finement hâchées pour la décoration

### **Préparation**

1. Chemisez la terrine de papier de cuisson.
2. Faites fondre le chocolat au bain-marie avec la crème entière.
3. Mélangez la crème de pistache avec le beurre ramolli.
4. Étalez un tiers du chocolat dans le fond de la terrine.
5. Placez 5 Éclats Croquants de Pistaches au milieu, en ligne.
6. Étalez la crème de pistache sur les biscuits, recouvrez des autres biscuits et mettez au frais un quart d'heure.
7. Couvrez alors les biscuits du reste du chocolat, tapotez la terrine contre le plat de la table et mettez-la au frigo pour 6 heures au moins.
8. Pour servir votre terrine, démoulez-la en la renversant précautionneusement sur un plat à cake. Laissez-la reposer 20 minutes à température ambiante avant de la servir garnie de pistaches hâchées.

Veronika Studer pour  
Kambly

