



Quand on feuillette le petit livre de Christophe FELDER « Leçons de pâtisserie », tout est tellement joli que c'est forcément bon.

Après l'avoir lu et relu, après avoir vu certaines recettes sur d'autres blogs, j'avoue avoir craqué pour la leçon 23 intitulée : CREME 4 CHOCOLATS. J'ai donc décidé de la plagier totalement... Christophe est un pâtissier de la génération actuelle, je n'ai rien changé alors qu'habituellement, j'ai assez tendance à diminuer le sucre indiqué.

Pour ce qui est de la mise dans les verres, j'ai eu quelques problèmes.

En respectant exactement les proportions, je n'avais pas tout à fait suffisamment d'appareil pour les deux couches supérieures. Je suppose que c'est dû à la forme de mes verres.

Et puis, comme j'ai fait ça pendant les grosses chaleurs et qu'il faut réfrigérer entre chaque couche, les deux dernières (toujours elles que je n'ai pas osé laissé dehors pour cause de crème fraîche et de canicule) n'avaient pas l'aspect souhaité.

Enfin, c'était bon quand même, peut-être un peu trop crémeux, (pardon Christophe), j'ai donc fait des petits trucs croustillants avec rappel de pistaches et de noisette pour apporter un petit peu de croquant.

## **CREME 4 CHOCOLATS**

### **Pour 6 personnes :**

2 feuilles de gélatine  
90 g de chocolat noir à 60 à 70%  
90 g de chocolat au lait à pâtisser  
90 g de chocolat blanc  
40 g de pâte de pistache (ou voir la recette à la fin de celle-ci)  
25 cl de lait entier  
50 g de crème liquide entière  
3 jaunes d'œufs  
30 g de sucre en poudre  
50 cl de crème fouettée

Ramollir la gélatine dans l'eau froide.

Préparer les 3 chocolats en les hachant finement et en les mettant dans trois récipients séparés. Placer la pâte de pistache dans un quatrième récipient.

Chauffer le lait et la crème liquide à feu moyen. Pendant ce temps, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre sans les faire blanchir, leur ajouter une partie du liquide chaud, verser le tout dans la casserole et faire cuire comme une crème anglaise. Ôter du feu.

Placer une feuille de gélatine dans le chocolat blanc, l'autre dans la pâte pistache.

En utilisant la balance, mettre 95 g de crème cuite et encore chaude dans chaque récipient et mélanger bien au fouet pour avoir des crèmes bien lisses.

Verser 125 g de crème fouettée dans chacun des récipients et incorporer la à chaque crème.

Repartir les 4 mousses dans des verres, en commençant par la noire, la blanche, celle au lait et finir par la pistache. Tapoter les verres entre chaque couche sur la paume de la main pour que les étages soient bien nets.

Réserver les pots au moins deux heures au frais.

Christophe Felder conseille de travailler dans une pièce tempérée, c'est plutôt difficile en ce moment et je vous explique plus haut ce qui s'est passé.

Pour terminer, je vous donne aussi sa recette de pâte de pistache, que je n'ai pas utilisée puisque je n'ai pas de problème pour m'en procurer toute faite en pot.

### **Pâte de pistache :**

Mélanger 200 g de pistaches crues non salées et épluchées avec 5 càs de sirop d'orgeat et laisser tourner 5 à 10 mn. L'ensemble va se transformer en une pâte épaisse.