



Semifreddo au chocolat



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

175 grammes de chocolat noir
3 jaunes d'œuf
100 grammes de sucre
500 ml de crème (Alvo, 35%)
75 grammes de pistaches (hachées + un peu pour la déco)
3 blancs d'œufs

Méthode de préparation

- 1.** Chemisez un moule de papier sulfurisé.
- 2.** Cassez le chocolat en morceaux, et faites-le fondre au bain-marie. Laissez refroidir.
- 3.** Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez le chocolat fondu.
- 4.** Fouettez la crème. Ajoutez la crème fouettée et les pistaches à la préparation au chocolat.
- 5.** Incorporez délicatement les blancs d'œufs montés en neige.
- 6.** Versez dans le moule. Recouvrez de film alimentaire, et réservez au surgélateur pendant au moins 3 heures.
- 7.** Sortez du surgélateur 15 minutes avant de servir. Coupez le semifreddo en tranches, et décorez de pistaches salées.