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.**