Tarte au Chocolat et aux éclats de pistaches
> >  1 pâte sablée150 g de chocolat noir
> 150 ml de crème liquide de riz de soja ou d'avoine
> 30 g de pistaches non salées
> >  Faire chauffer le four à 220° ( th 7/8)
> Cuire la pâte à blanc
> Dans un casserole, ramollir chocolat et crème de façon à obtenir un mélange lisse.
> Ajouter selon l'envie de chacun un peu de sucre complet, style rapadura
> Etaler le mélange sur la pate cuite et laisser refroidir 2 heures au réfrigérateur. Avant de servir, concasser les pistaches et les disposer
> sur la tarte.
> >  Et voilà, bon appétit....