

LE DELICE PISTACHE – GRIOTTES

(aux becs sucrés salés)

Ingrédients pour 6 personnes :

Dacquoise :

- 90 g de poudre d'amandes
- 90 g de pistaches
- 75 g de sucre glace
- 3 blancs d'oeufs
- 20 g de sucre en poudre

Crème mousseline à la pistache :

- 400 ml de lait
- 100 g + 100 g de sucre
- 100 g + 100 g de beurre
- 2 oeufs
- 60 g de poudre à flan
- 15 cl de crème liquide
- 1 càs de pâte de pistache
- 1 petit bocal de griottes dénoyautées

Déco :

- sucre glace

Préparation de la dacquoise :

Dans un saladier, mélanger la poudre d'amandes et le sucre glace. Mixez les pistaches et les ajouter à la préparation. Batre les blancs en neige et les serrer avec le sucre en poudre.

Incorporez délicatement les blancs aux poudres. A l'aide d'une spatule, étaler la préparation sur une plaque recouverte d'une feuille silicone ou de papier sulfurisé.

Faire cuire dans un four th.6. environ 25 min.

Sortir et laisser refroidir.

Préparation de la crème mousseline :

Mettre les fouets du batteur électrique au congélateur et la crème au frais.

Égouttez les griottes.

Dans une casserole, faire chauffer à feu doux le lait avec 100 g de sucre et la pâte de pistache. Dans un saladier, faire blanchir les oeufs avec les autres 100 g de sucre. Ajouter la poudre impérial. Verser un peu de lait chaud sur le mélange oeufs en ne cessant de remuer pour ne pas cuire les oeufs. Bien mélanger et remettre le tout dans la casserole. Faire cuire à feu doux en remuant avec une cuillère en bois jusqu'à épaississement. Hors du feu, incorporer 100 g de beurre pommade, mélanger. Transvaser dans un saladier, filmer au contact de la crème pour qu'elle ne sèche. Laisser refroidir à température ambiante.

Sortir les fouets du congélateur et battre la crème en chantilly. L'incorporer à la crème mousseline.

Montage :

Retirez la dacquoise du papier sulfurisé. Pour cela, retourner la plaque sur votre plan de travail et ôter le papier sulfurisé. Coupez la dacquoise en 2 rectangles.

Déposer un rectangle sur votre plat de service. A l'aide d'une poche à douille garnir une moitié de dacquoise de crème à la pistache.

Déposez une griotte sur chaque pointe de crème. Couvrir de l'autre rectangle de dacquoise. Saupoudrez de sucre glace. Décorez de quelques pointes de crème surmontée d'une griotte.

Mettre au frais et Régalez - vous !