



VERRINES FRAISE/PISTACHE

pour 16 verrines (en l'occurrence des pots de yaourt) :

Les biscuits à la cuiller :

5 oeufs - 150g sucre semoule - 125g farine - 100g sucre glace –

Le coulis de fraise :

500g fraises - 2 càs sucre semoule - 1/2 citron pressé - A mixer et à passer au tamis.

Les cubes de fraise :

14 grosses fraises (ou bien 2moyennes/pers.) –

La chantilly pistache :

**400g crème liquide entière - 200g mascarpone - 80g pâte à pistache - 40g sucre semoule –
Préchauffer le four à 180° (th.6).**

Séparer les blancs des jaunes. Fouetter les jaunes avec 125g de sucre semoule. Travailler à vitesse moyenne pdt 5min puis incorporer la farine sans la travailler.

Monter les blancs à grande vitesse pdt 5min en ajoutant les 25g de sucre semoule restants à mi-parcours.

Verser en une seule fois le mélange jaunes-sucre-farine sur les blancs et mélanger délicatement le moins temps possible.

Remplir une poche à douille lisse (n°17) du mélange. Dresser dans les moules en silicone ou sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier sulfurisé. Saupoudrer de sucre glace. Cuire 18min (sans ouvrir la porte du four pdt la cuisson).

Sortir du four. Attendre 10 min. Démouler et laisser refroidir sur une grille.

***personnellement le mélange a rempli 24 mini-empreintes + 12 biscuits + 1 rond de 20cm.**

Pour la chantilly :

mélanger la crème, le mascarpone, la pâte de pistaches et le sucre dans le bol du Kitchenaid muni du fouet. Fouetter jusqu'à l'obtention d'une consistance ferme.

Montage :

Couper 1 demi-biscuit en 4. Les placer dans la verrine. Arroser de coulis de fraise. A l'aide d'une poche à douille cannelée (10mm de diamètre) faire une rosace de chantilly. Placer délicatement une couche de cubes de fraises puis une belle rosace de chantilly. Recouvrir d'un napperon dentelle, appuyer le tour, ficeler d'un ruban. Placer au frais.

**** pour conserver les biscuits à la cuiller, les mettre dans une boîte en fer dans un placard. Mr. Lenôtre précise qu'ils peuvent être congelés dans une boîte hermétique. Décongeler 24h. Mais les consommer dans les 3 ou 4 jours sinon ils moisiraient...**