



Cuisine et  
dépendances

## Verrine de pitaya et fromage blanc



Une première découverte sur l'île de la Réunion : la **pitaya**, nommée aussi "fruit du dragon". Ce très beau fruit se décline en trois couleurs : peau rose et chair rose, tirant sur le violet, peau rose et chair blanche (pour faire la différence lors de l'achat la peau est légèrement plus claire) et peau jaune et pulpe blanche. J'ai goûté les 2 premiers, je préfère le goût de la chair rose, qui n'est cependant que prononcé : la texture est proche du kiwi mais

le parfum est plus proche de la pastèque. Certainement parce que ces deux fruits très riches en eau sont peu sucrés et peu acides. En fait, l'intérêt de ce fruit est plus sa qualité esthétique que gustative : la chair blanche ou rouge avec ses petites graines noires apporte une belle touche de couleur aux desserts.

### Ingrédients (pour 4 desserts) :

- 1 à 2 pitayas
- 400 g de fromage blanc
- 40 g de sucre blanc ou roux (ou édulcorant)
- 1/2 gousse de vanille
- quelques graines de pistache

### Préparation :

Décortiquer et concasser les pistaches dans un mortier.

Peler les pitayas, couper la chair en petits dés réguliers.

Fendre la gousse de vanille en 2 dans le sens de la longueur. A l'aide de la pointe d'un couteau racler l'intérieur de la gousse pour récupérer les graines.

Fouetter le fromage blanc avec le sucre, ajouter la vanille.

Verser le fromage blanc dans 4 verrines jusqu'au 2/3 de leur hauteur. Répartir par-dessus les dés de pitaya.

Entreposer au frais au moins 30 min.

Au moment de servir, parsemer des pistaches concassées.

Le 08 Mai 2012 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2012/05/08/24208990.html>