



ENTREMETS PISTACHE/GRIOTTES

Pour un grand cadre :

Dacquoise pistache : 150g blancs d'oeufs – 140g sucre en poudre – 115g poudre d'amandes – 35g + 50g pistaches crues mondées -

Torréfier les pistaches 10min à 150°. Refroidir. Monter le four à 180°.

Réduire 35g de pistaches en poudre fine, les ajouter à la poudre d'amandes. Monter les blancs en ajoutant petit à petit le sucre jusqu'à ce qu'ils moussent. Remplacer le fouet par la feuille et à vitesse minimum les poudres. Etaler sur le flexipat. Lisser à la spatule coudée. Parsemer du reste de pistaches torréfiées entières. Enfournier 20minutes. Laisser tiédir. Démouler.

Insert griottes : 300g griottes surgelées – 25g sucre – 1 ½ feuille de gélatine – 1 càc jus de citron - Poêler 3 minutes à feu vif les griottes congelées et le sucre. Ajouter la gélatine ramollie et essorée, le citron. Couler sur flexipat. Faire prendre au réfrigérateur.

Crèmeux à la pistache : 2 jaunes 45g sucre – 150g crème fleurette entière – 15g maïzena – 3g gélatine – 80g pâte de pistache – 225g crème fleurette entière montée mousseuse -

Ds une casserole, porter à ébullition en fouettant sans cesse les jaunes, le sucre, la crème et la maïzena. Retirer du feu dès que le mélange épaissit. Ajouter la pâte de pistache en fouettant pour dissoudre puis la gélatine ramollie et essorée. Incorporer la crème montée mousseuse.

Découper le biscuit grâce au cadre posé sur un carton. Chemiser de rhodoïd. Couler le crèmeux. Insérer des cubes de griottes. Bloquer au grd froid.

Mousse Ivoire :

300g fèves Ivoire – 150g lait frais entier – 2 feuilles de gélatine (4g) – 300g crème fleurette fraîche montée mousseuse -

Fondre le chocolat au bain-marie. Porter juste à ébullition le lait. Y incorporer la gélatine ramollie et essorée. Réaliser une émulsion en 3X à la maryse avec le chocolat. Verser cet appareil en 2X dans la crème montée mousseuse et mélanger délicatement à la maryse.

Couler sur l'entremets sur une épaisseur ~2 à 3cm. (Insérer des cubes de gelée de griottes. Facultatif). Bloquer au grd froid.

Glaçage : 300g pulpe de griottes 70g sucre - $\frac{3}{4}$ de jus d'un citron - 3g gélatine -

Ramollir la gélatine dans l'eau froide. Chauffer sans bouillir la pulpe et le sucre. Ajouter hors

Du feu le jus de citron et la gélatine essorée. Refroidir à température ambiante puis couler sur l'entremets. Remettre au grd froid.

Sortir le gâteau qlques heures avt consommation en le laissant reprendre consistance au réfrigérateur.

Déco : qlques griottes posées. Feuilles vertes ?