

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

ITALIA : ENTREMETS PISTACHE/GRIOTTES/MOUSSE IVOIRE

Pour 10 personnes : 10 cercles inox Ø 6cm

mousse au chocolat blanc : 150g chocolat blanc ou ivoire (Valrhona) - 75g lait frais entier - 1 feuille de gélatine (2g) - 150g crème fleurette entière -

Ramollir à l'eau froide la gélatine. Fondre au bain-marie ou au M.O. (par tranche de 30 secondes) le chocolat. Porter juste à ébullition le lait. incorporer la gélatine essorée dans la main. Fouetter. Réaliser une émulsion en versant le lait en 3X dans le chocolat à la [maryse](#). Réserver. Fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle soit mousseuse. La mélanger délicatement au chocolat en 2X à l'aide d'une maryse.

crèmeux pistache : 2 jaunes d'oeufs - 45g sucre - 150g crème fleurette entière - 15g maïzena - 3g gélatine en feuilles - 80g pâte de pistache - 225g crème fleurette entière -

Ramollir la gélatine dans l'eau froide. Dans une casserole, porter à ébullition, en fouettant sans cesse, les jaunes d'oeufs, le sucre, la crème (150g) et la maïzena; Retirer du feu dès que le mélange épaissit. Ajouter la pâte de pistache. Remuer. Ajouter la gélatine essorée dans la main. Remuer rapidement. Laisser refroidir. Fouetter la crème (225g) jusqu'à ce qu'elle soit mousseuse. L'ajouter au mélange pistaché. Réserver.

gelée aux griottes : 300g griottes surgelées (Picard) - 30g sucre - 3 feuilles gélatine - 1càc jus de citron -

Plonger la gélatine dans de l'eau froide. Poêler les griottes sur feu vif 5 minutes avec le sucre. Ajouter la gélatine essorée dans la main et le jus de citron. Remuer vivement. Mouler dans un moule à manquer ou mieux [1/2 flexipat](#) posé sur un plateau. Entreposer au réfrigérateur.

biscuit pistache : 150g blancs d'oeufs - 120g sucre en poudre - 115g poudre d'amandes - 35g + 50g pistaches crues mondées -

Torréfier les pistaches 10 minutes à 150° (th.5). Refroidir. Mixer les 35g en poudre.

Augmenter le four à 180° (th.6).

Ajouter la poudre de pistaches à la poudre d'amandes. Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre en 3X. Quand les blancs sont montés baisser la vitesse sur 2 du Kitch....d, verser les poudres. Mélanger. Verser dans plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé ou mieux dans [flexipat](#). Parsemer le reste de pistaches entières. Enfourner et cuire 20 minutes. Laisser tiédir. Démouler.

Montage à l'envers : sur un plateau recouvert soit d'une [feuille guitare](#) soit d'une feuille de papier sulfurisé poser les 10 [cercles inox](#). Les chemiser de [rhodoïd](#). Couler la mousse ivoire dans chaque cercle. Entreposer au réfrigérateur. Laisser prendre 3/4h00. Couler le crémeux. Laisser prendre au réfrigérateur 3/4h00. Découper à l'aide d'un emporte-pièce de la taille des cercles la gelée de griottes. Poser sur le crémeux. Découper le biscuit à l'aide du même emporte-pièce. Poser sur la gelée. Entreposer au réfrigérateur.

Le lendemain, poser sur les cercles un plateau. Retourner d'un coup en prenant le plateau de dessous. Ôter le plateau. Déposer chaque cercle à l'aide d'[une spatule inox](#) sur une assiette à dessert. Ôter le cercle, enlever délicatement le rhodoïd. Poser une cerise amarena au centre. Entreposer au réfrigérateur en attendant le service.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr