

Verrines Pistache-Fraise Label Rouge

4 personnes Préparation : 60 min

Ingrédients :

Crème pistache

- 130 g de crème 35 MG
- 100 g de pâte à pistache
- 60 g de chocolat blanc

Crème vanille

- 1400 g de crème
- ½ g de vanille
- 50 g de sucre
- 2 jaunes d'oeuf
- 1/2 feuille de gélatine

Décor :

- 125 g de fraises

Préparation :

Préparation de la crème à la pistache

La veille, chauffez la crème avec la pâte de pistache, versez doucement sur le chocolat blanc. Réserver une nuit au frais.

Préparation de la crème vanille

Ramollir la feuille de gélatine dans de l'eau froide.

Portez à frémissement la crème avec la vanille, pendant ce temps mélangez les jaunes et le sucre ensemble, blanchir le mélange.

Ajoutez le mélange sucre et jaune à la crème frémissante, cuire lentement en remuant. Cuire à la nappe (83°C) surtout ne pas faire bouillir (le mélange doit être nappant), débarrassez aussitôt et incorporez la gélatine préalablement égouttée et essorée.

Couler la crème dans les verrines à mi-hauteur, Réservez au frais.

Dressage

Montez la crème pistache en chantilly à l'aide d'un batteur. (pas trop ferme) et recouvrir la crème vanille de crème pistache à l'aide d'une poche à douille.

Garnir le dessus de fraise.