



# 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.

