

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

SUCCÈS À LA PISTACHE

Pour 6 personnes (vous n'en voyez que 5 parce que le 6è s'est cassé après la cuisson) : **à préparer la veille**

Pâte à succès : 6 blancs d'oeufs soit 180g - 25g sucre vanillé - 110g sucre glace - 200g sucre en poudre - 110g pistaches en poudre (pistaches pelées mixées) - 3 càs de lait - Préchauffer le four à 150°C (th.5).

Monter en neige très ferme les blancs en ajoutant à mi-parcours le sucre vanillé. Mélanger dans un bol les sucres, la poudre de pistaches et le lait (mélange sableux).

Reverser le tout dans les blancs en mélangeant à la spatule délicatement (sans excès). Dessiner sur 2 feuilles de papier sulfurisé à l'aide d'un cercle 2 ronds de 21cm. Poser les feuilles retournées sur 2 plaques à pâtisserie. Verser la préparation dans une poche et dresser dans les ronds en commençant par le milieu. Saupoudrer de sucre glace. Cuire 60 minutes en intervertissant les plaques à mi-cuisson. Sortir du four. Découper à l'aide d'un emporte-pièce □ 6,5cm 12 fonds (pour avoir de jolis bords) à chaud .

Mousse chantilly-pistache : 300g crème liquide entière froide - 150g mascarpone froid - 60g pâte de pistache - 30g sucre en poudre -

Finition : 50g pistaches - sucre glace -

Dans le robot muni du fouet mettre tous les ingrédients. Monter en chantilly. Mettre en poche les 2/3. Pocher sur 6 des ronds la mousse. Poser une grille sur les 6 autres disques, saupoudrer de sucre glace. Poser le 2è disque dessus en appuyant légèrement. Masquer le tour à l'aide d'une spatule inos avec le 1/3 de mousse restant. Garnir de pistaches torréfiées et concassées du plat de la main en tournant. À conserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Menus Propos © 2007

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

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr