



VACHERIN ET VERRINES PISTACHE GRIOTTES



Verrines pistache griotte : pour 6/8 verrines selon leur taille : 75g de lait frais entier, 20g jaunes d'œufs, 15g de sucre, 15g de pâte de pistache, 1 feuille de gélatine soit 2g, 1cc de kirsch –facultatif-, 10cl de crème fleurette entière. La garniture : 200g de griottes dénoyautées fraîches ou surgelées hors saison, 20g de sucre, 1 feuille soit 2g de gélatine.

La bavaroise à la pistache : ramollir la feuille de gélatine dans beaucoup d'eau froide. Mélanger les jaunes et le sucre pour avoir une texture lisse. Diluer la pâte de pistache dans le lait et porter à ébullition. Verser sur les jaunes, reporter sur le feu et faire cuire comme un crème anglaise sans dépasser 82°. Hors du feu, ajouter la gélatine essorée et si nécessaire le kirsch. Réserver. Fouettez la crème sans chercher à l'avoir ferme, elle doit rester mousseuse. Quand la crème à la pistache est aux environs de 35°, incorporer délicatement à la maryse la crème montée. Remplir au 2/3 les verrines, filmer et laisser prendre au réfrigérateur.

Les griottes : ramollir la gélatine à l'eau froide. Poêler les griottes dénoyautées fraîches ou surgelées avec le sucre, juste le temps qu'elles rendent leur jus puis incorporer la gélatine ramollie et essorée. Réserver. Quand le mélange est froid mais pas encore pris, le couler sur la crème à la pistache. Conserver une heure au réfrigérateur recouvert d'un film alimentaire jusqu'au moment de servir.



Vacherins pistache griottes : pour 6 personnes : 4 œufs, 75g de sucre semoule, 1cs de sucre pour les blancs, 250g de bonne crème fraîche épaisse, 1cs de pâte de pistache, 150g de griottes dénoyautées fraîches ou surgelées hors saison, 1cs bombée de sucre, 6 meringues de taille moyenne.

Poêler les griottes fraîches ou encore surgelées avec une bonne cs de sucre pendant 5 min. Les égoutter et les laisser refroidir. Clarifier les œufs. Mélanger soigneusement les jaunes d'œufs et le sucre puis ajouter la crème fraîche et la pâte de pistache. Monter progressivement les blancs au bec d'oiseau et les incorporer délicatement à la préparation à la maryse. Pocher l'appareil dans des moules demi-sphères en silicone, à mi parcours ajouter au centre des morceaux de meringues et quelques griottes puis terminer de remplir les demis-sphères avec le reste de l'appareil à la pistache. Réserver au congélateur 12 heures minimum. Il vous suffira de sortir ces vacherins maison 15min avant de les consommer. Au moment de servir parsemer les desserts de brisures de pistaches.

La cuisine de Mercotte©2013
www.mercotte.fr