



## FANTASTIK FRAISE PISTACHE DE CHRISTOPHE MICHALAK



### La veille :

**Crème chantilly Ivoire pistache** : 250g de crème liquide à 35% MG, 75g de chocolat Ivoire de Valrhona, 20g de pure pâte de pistache, 1g de fleur de sel.

Fondre le chocolat au bain-marie et faire bouillir la moitié de la crème avec la fleur de sel. Verser la crème en 3 fois sur le chocolat en émulsionnant à la maryse, ajouter la pâte de pistache et le reste de crème froide. Lisser au mixer plongeant, refroidir, filmer au contact et réserver une nuit au réfrigérateur.

### Le jour même :

**Le confit de fraise** : 200g de purée de fraise, 20g de sirop de glucose, 2g de pectine NH.

Mélanger soigneusement la purée de fraise, le sirop de glucose et la pectine dans une casserole, porter à ébullition. Lisser au mixer plongeant, refroidir et réserver au frais dans une poche à douille sans douille.

**Les pistaches caramélisées** : 50g d'eau, 50g de sucre, 50g de pistaches, 0.5 g de fleur de sel, 10g de beurre.

Préchauffer le four à 160°. Porter l'eau et le sucre à ébullition pendant 5 min, ajouter les pistaches et le sel. Remuer pour enrober les pistaches, les verser sur un tapis silpat, ajouter 10g de beurre étaler et enfourner pendant 10min. Laisser refroidir et en concasser la moitié.

**Le shortbread** : 90g de beurre pommade, 35g de sucre glace, 1g de fleur de sel, 80g de farine T55.

Préchauffer le four à 180°, tamiser le sucre glace et la farine, les mélanger avec le beurre mou et la fleur de sel. Beurrer un moule à manqué de 18cm de diamètre et de 2cm de haut. Placer un disque de papier cuisson au fond du moule et étaler la pâte à shortbread. Lisser à la spatule coudée et enfourner 8 à 10min. Sortir du four et réserver dans le moule. Laisser le four allumé.

**Le biscuit Trocadéro à la pistache** : à préparer pendant la cuisson du shortbread. 55g de sucre glace, 25g de poudre de pistache, 8g de fécule de pomme de terre, 30g de poudre

d'amande, 5g de jaune d'œuf, 15g de pure pâte de pistache, 2 fois 40g de blancs d'œufs, 20g de sucre semoule, 40g de beurre.

Tamiser le sucre glace, la poudre de pistache et la féculé. Mélanger au fouet dans un saladier les poudres tamisées avec la poudre d'amande, les 5g de jaune, la pâte de pistache et 40g de blancs. Monter les 40g de blancs restants au bec d'oiseau en les serrant avec le sucre. Les mélanger à la préparation précédente et ajouter le beurre fondu à 45°. Verser l'appareil obtenu sur le shortbread et enfourner 15 à 20 min en fonction de votre four. Démouler, retirer le papier cuisson et poser les biscuits sur une semelle en carton appropriée shortbread au dessous.

**La finition et le dressage** : 250g de fraises, quelques fraises des bois, 1 barquette de limon cress.

Monter la crème chantilly à la pistache et la mettre dans une poche munie d'un douille lisse de 8/10mm. Couper la pointe de la poche contenant le confit de fraise et le pocher en escargot à la surface du biscuit trocadéro, lisser le dessus. Pocher des points de chantilly pistache tout autour et au centre du biscuit, saupoudrer de pistaches concassées. Laver, équeuter puis couper les fraises en deux, les saupoudrer de sucre glace. les placer sur le gâteau et ajouter les fraises des bois. Saupoudrer les pistaches entières de sucre glace les ajouter en décoration ainsi que quelques feuilles de limon cress..