



## Les verrines aux cerises et pistaches

Recette pour 4 personnes. Préparation : 15 min. Frais : au moins 2h.

### Ingrédients

Coques de macarons : 12 (de couleur vive)  
Mascarpone : 250 g  
Sucre en poudre : 75 g  
Vanille : 1 c. à moka (pure, en poudre)  
Pâte de pistache : 7 g  
Cerises griottes : 100 g  
Pistaches vertes non émondées : 15 g  
Chantilly : 30 g

### Matériel

une balance ménagère  
4 grands verres  
une passoire  
un fouet  
un bol  
une grande jatte



### Réalisation > la préparation

1. Emietter les macarons au fond de chaque verrine. Faire décongeler et égoutter les cerises dans une passoire.
2. Battre vigoureusement le mascarpone avec le sucre, à la main ou au batteur électrique.
3. Couper la crème en deux portions : l'une à parfumer à la vanille, l'autre à mélanger soigneusement avec la cuillère de pâte à pistache.
4. Déposer une couche épaisse de crème à la vanille dans les verrines, bien tasser, puis recouvrir d'une couche épaisse de crème à la pistache. Placer au frais.  
*- si tasser vous est difficile à la cuillère selon la forme de vos verres ou coupes, taper la base de vos verres sur une table vous aidera –*

### Réalisation > le service

5. Déposer quelques cerises griottes bien égouttées sur la crème à la pistache, napper de chantilly, et parsemer de pistaches non émondées et de brisures de macarons. Servir aussitôt, avant que la chantilly ne retombe !  
*- dans cette recette je préfère utiliser des pistaches pour une fois non émondées car leur petite peau a de jolies couleurs anis et prune qui s'accordent parfaitement aux couleurs des crèmes, macarons et cerises griottes !-*

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)