



Les trifles verts à la pistache

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

Ingrédients

Coques de macarons : 12 (de couleur verte)
Pistaches vertes : 10 g
Crème liquide : 50 g
Pâte de pistache : 25 g
Beurre : 10 g
Sucre vanillé : 10 g (ou 1 sachet)
Oeufs : 1 entier + 1 jaune
Mascarpone : 80 g
Sucre en poudre : 20 g

Matériel

une balance ménagère
un mortier + pilon
6 verrines
une petite jatte
un fouet
une grande jatte
une casserole



Réalisation > la préparation

1. Emietter les macarons au fond de chaque verrine.
2. Concasser les pistaches vertes et éventuellement les étaler sur une plaque quelques minutes au four pour les faire torrifier.

Réalisation > la crème à la pistache

3. Dans la casserole porter à ébullition la crème liquide et la pâte de pistache.
4. Dans la petite jatte, battre le jaune d'oeuf isolé avec le sucre vanillé et l'incorporer à la préparation brûlante. Laisser épaissir puis ajouter le beurre et mettre au frais.

Réalisation > la crème au mascarpone

5. Séparer le blanc du jaune d'oeuf. Monter le blanc en neige.
6. Battre le jaune avec le sucre en poudre puis lui incorporer le mascarpone.
7. Mélanger délicatement le tout au blanc en neige.

Réalisation > le dressage

8. Recouvrir les brisures de macarons d'une couche épaisse de crème au mascarpone, puis d'une couche fine de crème de pistache, et encore de crème au mascarpone jusqu'à atteindre le bord de chaque verrine.
9. Saupoudrer d'éclats de pistaches torréfiés, et placer les verrines au frais pendant au moins 2 heures.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com