

Verrine de mousse de mascarpone à la pistache, fraises et amarettis

Pour les amarettis

2 blancs d'oeufs
200g de poudre d'amandes
200 g de sucre glace
2 c à c d'arôme d'amande amère

Pour faire les amarettis il suffit de mélanger tous les ingrédients. Si la pâte semble trop collante, car cela peut varier en fonction du pouvoir d'absorption de la poudre d'amandes, il suffit de rajouter un peu de poudre d'amandes et de sucre glace en quantités égales pour pouvoir façonner des petites boules de pâte que l'on met sur une plaque à pâtisserie et que l'on aplatit légèrement. Il ne reste plus qu'à cuire à four 180° 15 mn environ, de façon à ce que l'intérieur de l'amaretti reste moelleux et l'extérieur légèrement coloré.

Les ingrédients des verrines pour 4 personnes :

3 oeufs
40 g de sucre
250 g de mascarpone
400 g de fraises
4 amarettis
Poudre de biscuits roses de Reims
2-3 c à s de pâte pistache
Quelques pistaches non salées décortiquées

Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.

Dans un saladier, fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter ensuite le mascarpone et la pâte de pistaches.

Pour les proportions de la pâte de pistaches je l'ai mise peu à peu jusqu'à ce que le goût et la couleur me conviennent, c'est pourquoi je mets 2-3 cuillères, il ne faut pas oublier que l'on va rajouter les blancs en neige et donc que la préparation sera plus importante qu'au moment où l'on met la pâte pistache.

Ajouter les blancs montés en neige en 2 fois en faisant attention de ne pas faire retomber la préparation, il faut donc mélanger avec une spatule du centre du saladier vers les bords et tout en faisant tourner ce même saladier.

Couper les fraises en petits morceaux et émietter les amarettis.

Dans les verres commencer par mettre des morceaux de fraises, puis de la mousse de mascarpone, à nouveau des fraises, des morceaux d'amaretti, de la mousse de mascarpone et enfin saupoudrer de la poudre de biscuits roses. Décorer de morceaux de fraises et de pistaches. Réserver au frais.

Si les verrines doivent attendre longtemps je vous conseillerais de mettre la poudre de biscuits au dernier moment avec les pistaches car autrement elle va prendre un peu de l'humidité de la mousse.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>