

# Légèreté framboises pistaches

Source : *cuisineplurielle*

## **Sirop de punchage :**

*30 g de sucre, 50 g d'eau, 10 g de rhum ou de kirsch*

Faire bouillir l'eau et le sucre. Ajouter l'alcool dans le sirop froid.

## **Biscuit pistache** (pour le cadre inox de 23.6 x 16.2 pour 8/10 personnes) :

*70 g de sucre glace, 35 g de poudre d'amandes, 35 g de poudre de pistaches vertes, 1 œuf, 2 jaunes, 10 g de pâte pistaches, 50 g farine, 40 g de sucre semoule, 110 g de blancs d'œufs (4)*

Préchauffer le four à 180°C. Dans un cul-de-poule, mélanger le sucre glace avec les poudres d'amandes et de pistaches jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajouter l'œuf, les jaunes et la pâte de pistaches. Mélanger au fouet. Ajouter la farine. Monter les blancs en neige avec le sucre semoule et incorporer au mélange précédent. Verser sur le Flexipat®. Lisser l'appareil avec une spatule et cuire à 180°C pendant environ 15 mn. Sortir du four. Attendre 5 mn puis poser une silpat® sur le biscuit. Laisser reposer 5 mn puis retourner. Démouler en commençant par les bords. Diviser le biscuit en 2 en s'aidant du petit cadre inox. Imbiber le biscuit avec le sirop de punchage.

## **Mousse chocolat blanc :**

*2 feuilles de gélatine (4 g), 190 g (19 cl) de lait, 15 g de Maïzena, 2 jaunes d'œufs, 30 g de sucre, 100 g de chocolat blanc de couverture, 25 g de pâte de pistaches, 250 g de crème fraîche, 125 g de framboises*

Monter la crème. Réserver. Faire tremper les feuilles de gélatine 10 mn dans de l'eau froide, voire glacée. Verser le lait, la Maïzena, les jaunes et le sucre dans une petite casserole. Faire chauffer à feu doux pour épaissir le mélange. Stopper 30 s après la première ébullition. Verser dans un cul-de-poule et ajouter le chocolat blanc et la gélatine essorée. Lisser au fouet. Faire refroidir à 28°C puis ajouter la crème montée. Prélever 200 g de cette mousse et ajouter 25 g de pâte pistaches aux 400 g restants. Étaler une fine couche de mousse pistache dans le tapis relief. Racler avec une corne pour retirer l'excédent. Mettre au congélateur 20 mn. Poser le cadre sur le tapis relief et verser la mousse nature en étalant uniformément. Déposer une moitié de biscuit pistache imbibé. Garnir avec la mousse pistache et les framboises fraîches. Finir avec la deuxième moitié de biscuit pistache. Congeler au moins 4 heures. A la sortie du congélateur, retirer le tapis relief. Puis retirer le cadre en chauffant tout autour avec un chalumeau. Déposer sur un plat de service et laisser décongeler 6 heures au réfrigérateur.

**PòmPòmNèss**

<http://pompomness.canalblog.com>