

# **VERRINES BAVAROIS PISTACHE ET GRIOTTES, ECLAT** **MACARONS PISTACHE**

( aux becs sucrés salés )

## **Ingrédients pour 5 verrines :**

- 10 cl de lait
- 2 jaunes d'oeufs
- 30 g de sucre
- 30 g de pâte de pistache
- 2 feuilles de gélatine
- 20 cl de crème liquide
- qqs griottes dénoyautées avec leur jus
- ( qqs macarons trop cuits ! )

Mettre les fouets du batteur électrique au congélateur, et la crème au frais.

Dans une casserole, faire réduire sur feu doux les griottes avec un peu de jus de façon à les compoter légèrement. Réserver.

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Faire bouillir le lait et y ajouter la pâte de pistache, mélanger pour obtenir un mélange homogène.

Battre les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à blanchiment. Verser le lait pistaché sur ce mélange en ne cessant de tourner pour ne pas faire cuire les jaunes. Remettre sur feu doux et cuire comme pour une crème anglaise. Lorsque la crème nappe la cuillère, incorporer les feuilles de gélatine ramollies et essorées. Bien mélanger.

Monter la crème en chantilly et l'incorporer à la crème de pistache refroidie.

Déposer une couche de bavarois à la pistache dans le fond de vos verrines. Verser des brisures de macarons, recouvrir des griottes et parsemer à nouveau de miettes de macarons.

Mettre au frais au moins 2 heures.