



## DOUCEUR DE PISTACHE AUX FRAISES



**Feuillantine** : Fondre au bain marie 125g d' Araguani, ajouter 75g de praliné fruité puis 80g de gavottes. Abaisser au rouleau entre 2 feuilles de papier guitare ou siliconé sur une épaisseur de 2mm. Laisser prendre au froid puis détailler en carrés ou rectangles selon la forme que vous voulez donner à votre gourmandise !

**Crème pistache** : Mélanger 40g de pâte de pistache à 500g de crème pâtissière\* puis incorporer 100g de crème montée mousseuse. Dresser dans des empreintes en silicone carrées ou rectangulaires sur une épaisseur d'un bon cm et bloquer au froid.

**Les fraises confites** : Mélanger 200g de fraises des bois surgelées avec 180g de sucre et un filet de jus de citron, ou des Mara des bois fraîches et un peu moins de sucre.  
Réserver au froid 48 heures.

**Le sorbet** : Mixer 500g de fraises avec 1 jus de citron,  $\frac{1}{2}$  jus d'orange et 140g de sucre glace. Turbiner, mouler éventuellement dans des formes flexipan si vous prévoyez un pré dessert, ou conserver ce sorbet classiquement dans une boîte pour le dresser en quenelle au moment du service ! De toute façon à turbiner le plus tard possible.

**La cristalline** : Mélanger et cuire à 150° 200g de sucre et 50g de liqueur de fraises des bois ou de Chambéryzette. Couler sur un papier siliconé et laisser refroidir. Mixer la masse, la saupoudrer sur un silpat et refondre 2mn environ au four à 180°. Détailler et mettre en forme.

**Montage : Thuriès** : Dans un cadre 10 x 25 x 3 cm, déposer un rectangle de feuillantine, garnir avec la crème de pistache, recouvrir des fraises et faire prendre au froid. Découper les carrés au moment du service, accompagner de fraises confites, d'une quenelle de sorbet et de quelques pistaches hachées et éventuellement d'un sablé au chocolat.

**Mercotte** : Couper des carrés de feuillantine de la taille des carrés de pistache moulés dans les flexipan, poser les fraises confites dessus puis la cristalline, décorer l'assiette avec le sorbet, les pistaches hachées et quelques fraises s'il en reste.

**\*Crème pâtissière, rappel** : 1/4 l de lait frais entier, 1/2 gousse de vanille fendue en deux, 60 g de sucre semoule, 3 jaunes d'œufs, 10g de farine, 10g de maïzena.

Dans un cul de poule, gratter les graines de vanille sur les jaunes d'œufs, ajouter le sucre et blanchir le mélange. Verser en pluie les farines sans trop travailler. Faire bouillir le lait et la gousse de vanille, en mélanger vivement la moitié avec le contenu du cul de poule, puis verser le tout dans la casserole. Faire épaissir sur le feu 1mn environ. Débarrasser, filmer au contact pour éviter la formation d'une croûte. Refroidir.