

## Fraisier à la pistache

### Ingrédients pour la pâte de pistache de Pierre Hermé :

125g de pistaches crues, non salées et émondées (si vous achetez des pistaches encore en coquille, il suffira d'enlever la coquille et de mettre les pistaches dans de l'eau bouillante quelques minutes, jusqu'à ce que la peau commence à partir et de finir d'enlever la peau. Il faudra faire sécher ensuite les pistaches 2 \* 30s au micro-ondes pour ma part avant de les torréfier normalement)

30g de poudre d'amandes

62g de sucre en poudre

18g d'eau

3 gouttes d'extrait d'amande amère

1 CS d'huile arachide ou tournesol

Torréfiez les pistaches, en les plaçant sur une plaque, 15min à 150°

Préparez un sirop de sucre en mettant le sucre et l'eau dans une casserole et en portant le sirop à 121°. Ajoutez les pistaches d'un seul coup et remuez. Lorsque les pistaches ont sablé, versez-les dans un mixer et mixez quelques minutes. Ajoutez la cuillère d'huile et mixez longtemps (entre 5 et 10min). Placez dans un bocal en verre hermétique et conservez à température ambiante.

Ingrédients: (pour un cadre de 20 \*17)

### Pour la ganache montée à la pistache :

360g de crème liquide

160g de chocolat blanc de couverture

30g de pâte de pistache ou de poudre de pistache (c'est ce que j'ai mis)

éventuellement du colorant vert

Mettez le chocolat blanc et la pâte de pistache dans un saladier. Faites bouillir la crème et versez la dessus pour faire fondre le chocolat. Mixez, ajoutez le colorant et remixez. Filmez et conservez au frais minimum 4 heures et le mieux toute la nuit. Au bout de ce temps de repos, montez la ganache comme une chantilly.

### **La génoise :**

3 œufs  
100g de sucre  
30g de beurre fondu  
100g de farine

Battez le sucre et les œufs pendant 10 minutes. Le mélange doit vraiment tripler de volume. Ajoutez la farine tamisée et mélangez délicatement de bas en haut. Ajoutez le beurre fondu et mélangez encore très délicatement. Versez la moitié de la préparation sur une feuille de cuisson sur une plaque. Étalez sur 0,5cm d'épaisseur. Faites de même avec l'autre moitié. Faites cuire à 180° pendant 10-12 minutes. Laissez refroidir puis découpez à la dimension de votre moule.

### **Montage :**

500g de fraises  
Pâte à sucre  
Sirop de sucre de canne

Déposez un rectangle de génoise au fond du cercle et punchez le avec le sirop de sucre de canne. Coupez des fraises de même taille en deux et disposez les tout le tour côté plat vers l'extérieur. Garnissez avec la moitié de la ganache montée. Coupez les fraises restante en dés et déposez les sur la ganache. Recouvrez avec la ganache restante. Punchez l'autre morceau de génoise et recouvrez votre gâteau.  
Décorez comme bon vous semble !!