



VERRINES FRAMBOISE-PISTACHE

Chantilly à la pistache : 10cl de crème liquide fraîche + 2 càc pâte de pistache montée aux fouets électriques.

Gelée de framboises : 50g pulpe de framboises – 12,5g sucre en poudre – Qlques gtes de citron – ½ feuille de gélatine – 0,5 cl d'eau –

Faire tremper la gélatine à l'eau froide.

Mélanger la pulpe + le sucre + les gouttes de citron, ajouter l'eau chaude. Mettre à chauffer le coulis. Retirer du feu. Essorer la gélatine, la mélanger au fouet à main au coulis. Couler au fond des verrines. Laisser refroidir.

Chapeauter de chantilly à la pistache avec la poche à douille cannellée.