

Millefeuille de tuiles à la pistache et sa compotée d'abricots

Les ingrédients pour 6 personnes :

Pour les tuiles :

130 g de sucre glace

5 cl de jus d'oranges

50 g de beurre

35 g de farine

50 g de pistaches non salées décortiquées hachées

La crème légère à la pistache :

1 c à s de pâte de pistache

3 jaunes d'oeufs

85 g de sucre en poudre

25 g de fécule d maïs

30 cl de lait

150 g de crème fraîche liquide

La compotée d'abricots :

450 g d'abricots

120 g de sucre en poudre

2 feuilles de gélatine

Pour le décor :

Des pistaches

Des abricots

Préparation des tuiles :

Dans un saladier mélanger le sucre glace et le jus d'orange, ajouter le beurre fondu puis la farine et les pistaches hachées.

Sur la plaque du four beurrée ou farinée ou sur une plaque antiadhésive, avec une petite cuillère faire des tas et les étaler. Les espacer suffisamment car la pâte va s'étaler à la cuisson. Cuire à 180° pendant 8 à 10 mn suivant le four. La couleur doit rester claire.

Laisser refroidir à la sortie du four pendant 2 mn puis décoller les tuiles avec précaution et les laisser refroidir.

Préparation de la crème :

Battre les jaunes avec la fécule et le sucre. Faire bouillir le lait et le verser sur les jaunes en mélangeant. Reverser le tout dans la casserole et remettre sur feu modéré pour cuire tout en mélangeant jusqu'à ce que la crème épaississe. Quand la crème est à ébullition cuire 1 mn puis la verser dans un saladier, la couvrir avec un film alimentaire et la laisser refroidir. Quand elle est froide lui ajouter la pâte de pistaches.

Monter la crème liquide bien froide en chantilly dans un saladier très froid et l'incorporer avec délicatesse à la crème à la pistache. Réserver au frais.

Pour la compotée d'abricots :

Dans une casserole mettre les abricots coupés en 2 et le sucre et cuire jusqu'à l'obtention d'une compote. Ajouter les feuilles de gélatine ramollies dans de l'eau froide pendant 10 mn puis égouttée. Bien mélanger et laisser refroidir.

Montage du millefeuille juste avant de servir :

Pour le service mettre au centre de l'assiette une tuile à la pistache, déposer dessus de la compotée d'abricots, couvrir d'une autre tuile, mettre la crème à la pistache et terminer par une tuile. Décorer avec des pistaches et des petits quartiers d'abricots.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>