

## Verrines de Pistaches et Griottes

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 2 heures**

### Ingrédients:

- LAIT	15 cl
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	3
- SUCRE SEMOULE	30 g + 30 g
- GELATINE	3 + 1 feuilles
- PISTACHES	35 g de pâte de pistaches (DI-74)
- KIRSCH	1 c à café
- CREME FRAICHE	20 cl
- CERISE(S)	300 g dénoyautées + 3 c à s de jus

### Recette:

- Mélangez les jaunes d'œufs avec 30 g de sucre semoule.
- Faites bouillir le lait avec la pâte de pistaches.
- Faites ramollir 3 feuilles de gélatine dans un peu d'eau.
- Versez le lait bouillant sur les œufs et refaites cuire en fouettant continuellement afin d'obtenir une crème.
- Hors du feu, incorporez la gélatine essorée. Laissez refroidir.
- Battez la crème en chantilly.
- Incorporez la crème chantilly à la crème de pistaches. Versez ensuite dans des verres individuels, filmez et laissez prendre au frigo pendant 1 heure.
- Pendant ce temps, placez les cerises et le jus dans un caquelon avec le reste de sucre (30 g). Faites chauffer pour dissoudre le sucre.
- Faites ramollir la feuille de gélatine restante dans un peu d'eau.
- Incorporez-la aux cerises et laissez refroidir.
- Quand le mélange est refroidi mais pas encore pris, répartissez-les sur le sommet de la crème aux pistaches.
- Placez au frigo pendant encore 1 heure.
- Servez bien frais.



### Remarque:

Pour 6 verres