

Verrine Pistache & Chocolat

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- LAIT	300 ml
- SUCRE SEMOULE	100 g
- PISTACHES	25 g de pâte de pistache (DI-74)
- PISTACHES	qq. concassées
- CREME FRAICHE	250 ml + 100 ml
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	2
- GELATINE	3 feuilles
- MAIZENA	1 c à soupe (blanche)
- CHOCOLAT FONDANT	100 g

Recette:

- Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- Chauffez 250 ml de lait avec 50 g de sucre.
- Dans un plat creux, blanchissez au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre restant. Ajoutez la pâte de pistaches, la maïzéna et 50 ml de lait. Mélangez bien.
- Versez le lait chaud sur cette préparation sans cesser de fouetter.
- Remettez le tout sur le feu doux sans arrêter de fouetter jusqu'à obtention d'une crème anglaise (Ne pas laisser bouillir). Incorporez les feuilles de gélatine essorée au fouet.
- Retirez du feu et laissez refroidir.
- D'un autre côté, monter 250 ml de crème fraîche en chantilly.
- Ajoutez-la délicatement à la crème anglaise à la pistache. Versez dans les verres et placez au frigo au moins 1 heure.
- Au moment de servir, faites fondre doucement le chocolat avec la crème fraîche restante au micro-onde pour former une ganache.
- Placez un peu de cette préparation sur chaque crème et saupoudrez de quelques pistaches concassées.
- Servez dans les minutes qui suivent (Ne pas placez au frigo car le chocolat se figera en pastille).

