

Bavarois Framboises sur Sablé aux Pistaches

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 2 heures + repos

Ingrédients:

- BISCUITS SABLÉS	350g
- BEURRE	130g
- PISTACHES	25g hachées
- SUCRE IMPALPABLE	1 c à soupe
- PÂTE À TARTINER MAISON	2 c à soupe aux pistaches (DI-283)
- FRAMBOISES	600g
- GELATINE	8 feuilles
- CRÈME FRAICHE	500 ml
- SUCRE SEMOULE	100g
- GARNITURE	pour gâteau

Recette:

- Mixez les sablés finement.
- Faites fondre le beurre au micro-onde, puis incorporez-le aux biscuits pour former une pâte.
- Filmez le fond d'un moule à manquer avec du papier sulfurisé. Déposez les biscuits au beurre et tassez avec le dos d'une cuillère pour former le fond de la tarte.
- Recouvrez d'une couche de pâte à tartiner chocolat blanc-pistaches.
- Faites ensuite griller les pistaches dans une poêle antiadhésive avec le sucre glace en mélangeant.
- Déposez les pistaches grillées sur la pâte à tartiner.
- Réservez au frigo.
- Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide durant 10 minutes.
- Mixez les framboises et passez-les au tamis de sorte à avoir 500g de pulpe de fruits (sans pépins c'est meilleur !). Repassez cette pulpe au mixeur avec le sucre semoule.
- Dans une casserole, faire tiédir 250g de pulpe de framboises puis hors du feu ajoutez la gélatine essorée. Mélangez énergiquement. Intégrez l'autre moitié de pulpe et homogénéisez.
- Montez la crème liquide en chantilly (pas trop prise) et ajoutez la pulpe de framboises. Homogénéisez à la spatule.
- Versez la mousse de framboises sur le fond de tarte dans le moule à manquer en étalant bien de façon homogène.
- Placez au frais durant plusieurs heures pour que cela prenne.
- Garnissez le sommet comme vous le souhaitez ...



Remarque:

Pour nos 16 ans de vie amoureuse ...