

## *Fraises Jean Cocteau aux Pistaches*

**Nombre de personnes: 8**

**Temps de préparation: 1 heure**

### **Ingrédients:**

<i>- Macarons</i>	<i>qq. aux pistaches</i>
<i>- Kirsch</i>	<i>5-6 c à soupe</i>
<i>- Sucre Vanillé</i>	<i>1 sachet</i>
<i>- Fraises</i>	<i>500g</i>
<i>- Crème Fraîche</i>	<i>300 ml</i>
<i>- Amandes Effilées</i>	<i>1 c à soupe</i>
<i>- Pistaches</i>	<i>2 c à soupe concassées</i>

### **Recette:**

- Coupez les macarons en 4 et placez-les dans le fond d'un plat creux à hauts bords.
- Arrosez-les de Kirsch.
- Nettoyez les fraises, coupez-les en 2 et répartissez-les sur les macarons imbibés.
- Battez la crème fraîche le sucre vanillé. Elle doit être bien épaisse.
- Recouvrez les fraises avec cette crème chantilly et réservez au frais.
- Grillez à sec les amandes effilées.
- Torréfiez les pistaches concassées.
- Au moment de servir, déposez le mélange amandes – pistaches sur la chantilly.

### **Remarque:**

A partir de DE-377

