

VERRINES MASCARPONE A LA PISTACHE/FRAISES/SPECULOS

Pour 6 verrines environ

INGREDIENTS :

50 g de pistache
250 g de fraises
10 g de sucre
2 feuilles de gélatine
250 g de mascarpone
50 g de fromage blanc
70 g de sucre glace
5 biscuits spéculos

RECETTE :

Plonger les feuilles de gélatines dans l'eau froide pendant 2 min. environ ;
Nettoyer et couper en petits dés 100 g de fraises ; les faire cuire avec 2 cuillères à soupe d'eau et le sucre
Intégrer les feuilles de gélatines en remuant bien ;

Laisser reposer le tout en frigo/congélateur

Nettoyer et couper en petits dés le restant des fraises ; réserver ;

Oter les coquilles et la « peau » des pistaches ; les passer au pilon puis au tamis pour récupérer la poudre ;
renouveler l'opération autant que nécessaire.

Dans un saladier, mélanger au fouet le mascarpone, le fromage blanc et le sucre glace (au tamis) ; incorporer la
poudre de pistache ; ne pas trop fouetter ;

Ecraser les spéculos au pilon

LA VERRINE :

Répartir la crème à la pistache dans chaque verrine à l'aide d'une poche à douille
Tapoter légèrement le fond du verre pour que la crème se répartisse bien
Ajouter une couche de coulis de fraises, puis quelques fraises natures

Mettre au réfrigérateur

Avant de servir, rajouter une cuillère à café de spéculos.

Et déguster !