

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## SUCCÈS À LA PISTACHE

**Pour 6 personnes** (vous n'en voyez que 5 parce que le 6è s'est cassé après la cuisson) : **à préparer la veille**

**Pâte à succès : 5 blancs d'oeufs - 20g sucre vanillé - 90g sucre glace - 90g pistaches en poudre (pistaches pelées mixées) - 3 càs de lait -**

**Préchauffer le four à 150°C (th.5).**

**Monter en neige très ferme les blancs en ajoutant à mi-parcours le sucre vanillé. Mélanger dans un bol les sucres, la poudre de pistaches et le lait (mélange sableux).**

**Reverser le tout dans les blancs en mélangeant à la spatule délicatement (sans excès). Dessiner sur une feuille de papier sulfurisé à l'aide d'un cercle à tartelettes (ou un verre) □ 8,5cm 12 ronds. Poser la feuille retournée sur une plaque à pâtisserie. Verser la préparation dans une poche et dresser dans les ronds en commençant par le milieu. Saupoudrer de sucre glace. Cuire 20 minutes. Sortir du four. Redécouper à l'aide d'un emporte-pièce (pour avoir de jolis bords) à chaud chaque rond.**

**Mousse chantilly-pistache : 300g crème liquide entière froide - 150g mascarpone froid - 60g pâte de pistache - 30g sucre en poudre -**

**Finition : 50g pistaches - sucre glace -**

**Dans le robot muni du fouet mettre tous les ingrédients. Monter en chantilly. Mettre en poche les 2/3. Pocher sur 6 des ronds la mousse. Poser une grille sur les 6 autres disques, saupoudrer de sucre glace. Poser le 2è disque dessus en appuyant légèrement. Masquer le tour à l'aide d'une spatule inos avec le 1/3 de mousse restant. Garnir de pistaches torréfiées et concassées du plat de la main en tournant. À conserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain.**