



SEMIFREDDO AUX PIGNONS DE PIN

1 gousse de vanille - 4 jaunes et blancs d'oeufs séparés - 4 càs sucre en poudre - 30cl crème fraîche liquide - 1 pée de sel –

Pralin de pignons : 150g de pignons de pin - 200g sucre semoule - 4 càs d'eau –

Préchauffer le four à 150° (th.5).

Etaler les pignons sur une tôle. Griller 8min (en surveillant). Sortir. Refroidir.

Verser l'eau et le sucre dans une casserole. Chauffer sur feu moyen. Arriver au caramel doré blond. Verser doucement les pignons en éloignant la casserole loin de soi et penchée. Baisser le feu et laisser mijoter doucement en enrobant les pignons de caramel à l'aide d'une cuillère en bois. Dès qu'il devient brun, retirer du feu. Verser sur silpat (feuille en silicone). **Attention mélange brûlant. Refroidir. Laisser durcir. Le casser à l'aide de vos doigts. Mettre la moitié dans le robot à couteaux pour réduire en poudre assez fine. Réserver. Verser le reste du pralin dans le robot et réduire grossièrement. Réserver.**

Semifreddo : fendre la gousse de vanille en 2 et gratter les graines au dessus d'un saladier avec les jaunes et le sucre. Fouetter vivement jusqu'à couleur jaune pâle.

Dans le bol de votre Kitch....., muni du fouet, battre en chantilly la crème en chantilly.

Dans le bol " " ", monter les blancs en neige bien ferme avec une pincée de sel.

Mélanger la chantilly aux jaunes, puis incorporer les blancs. Ajouter le pralin en poudre fine. Verser dans les 1/2 sphères. Mettre au congélo.

Servir saupoudrées du reste de pralin.