



DUO OU GATEAU A LA PISTACHE ET AUX GRIOTTES

pour 8 à 10 personnes

Ingrédients : les griottes : 1 feuille de gélatine - 200 g de griottes surgelées - 15 g de sucre semoule

le biscuit : 150 g de sucre glace - 120 g de poudre d'amandes - 30 g de farine - 4 blancs d'oeufs - 150 g de sucre semoule - 25 g de pistaches entières -

la bavaroise pistache : 15 cl de lait - 3 jaunes d'oeufs - 30 g de sucre semoule - 35 g de pâte de pistache - 6 g (3feuilles) de gélatine - 1 c à c de kirsch - 18 cl de crème liquide -

Une heure à l'avance, placez un saladier au congélateur. Réservez la crème au réfrigérateur dans la partie la plus froide.

Préchauffez le four à 180° (th.6).

Faites tremper la feuille de gélatine dans un récipient d'eau très froide. Dans une casserole, réunissez les griottes et le sucre semoule. Faites chauffer légèrement, incorporez la gélatine égouttée et mélangez pour la dissoudre. Réservez au réfrigérateur.

Préparez le biscuit : tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes et la farine. Battez les blancs d'oeufs en meringue ferme en ajoutant le sucre petit à petit, puis incorporez le mélange sucre glace - farine - poudre d'amandes et mélangez délicatement.

Introduisez ce mélange dans une poche à douille et confectionnez deux carrés de 25 cm de côté. (Personnellement, j'ai pris deux moules à manqué que j'ai beurrés farinés et mis un rond au fond de papier sulfurisé, je ne voulais pas avoir de problème de démoulage). Parsemez-les de pistaches.

Faites cuire 20 à 25 min au four et laissez refroidir complètement.

Préparez la bavaroise pistache : faites d'abord tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau très froide.

Mélangez les jaunes d'oeufs et le sucre semoule jusqu'à obtention d'une texture lisse.

Portez le lait à ébullition avec la pâte à pistache et versez le tout en pluie sur les jaunes d'oeufs battus en mélangeant soigneusement. Versez le tout dans la casserole et faites cuire à la nappé (82°C) en mélangeant avec une cuillère en bois : dès que la crème nappé la cuillère, elle est prête. Ajoutez la gélatine égouttée et le kirsch et remuez vivement. Laissez refroidir.

Pendant ce temps, fouettez la crème liquide très froide en chantilly dans le saladier sorti du congélateur. Dès que la crème pistache est froide sans être figée (si tel est le cas, réchauffez-la très légèrement), incorporez doucement la crème fouettée en mélangeant avec une spatule en caoutchouc. Réservez au réfrigérateur.

Étalez un peu de crème sur la surface du biscuit jusqu'au bord, ajoutez quelques griottes et réservez le tout quelques minutes au congélateur. Recouvrez du reste de griottes, puis étalez-y le reste de la crème. Couvrez du second biscuit et réservez une heure au congélateur.

Pour découper ce gâteau, travaillez délicatement avec un couteau cranté, en sciant doucement.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr