

Biscuit Pain de Gêne pistache, fraises et framboise sucre vanillé, chantilly ivoire

Recette pour 4

Description

Un biscuit gourmand, fruits rouges tout en fraîcheur, crème onctueuse au chocolat blanc.

L'astuce du chef

La découpe du biscuit peut varier selon la forme que vous désirez.

Comptez 4 x la recette pour une petite plaque traditionnelle (14 pers)

Ingédients

Pain de gènes

- 125 Gr Pâte d'amandes 36%
- 25 Gr Sucre
- 20 Gr Pâte de pistache
- 95 Gr Oeuf entier
- 15 Gr Farine
- 3 Gr Poudre à pâte
- 20 Ml Beurre fondu

Fraise et framboises

- 0.50 Casseau(x) Fraise(s)
- 0.50 Casseau(x) Framboises
- 50 Gr Sucre
- 1 Unité(s) Gousse de vanille

Chantilly ivoire

- 200 Ml Crème 35% à fouetter
- 65 Gr Chocolat blanc
- 1 Gousse(s) Gousse de vanille
- 0.50 Feuille(s) Gélatine

Finition

- 1 Cuil. à soupe Pistaches
- 1 Cuil. à thé Sucre glacé

Préparation

- Temps de préparation **35 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**

Pain de gènes

Défaire la pâte d'amande en petits morceaux, ajoutez le sucre et la pâte de pistache. Assurez-vous d'un bon mélange.

Ajoutez les œufs un à un, faites bien mousser le mélange, cornez la cuve si nécessaire. Tamisez la farine et la poudre à pâte, incorporez-la à la Maryse en pliant.

Finissez en incorporant le beurre fondu de la même manière.

Dans la plaque de cuisson, beurrez le fond, posez une feuille de cuisson, beurrez à nouveau. Versez le biscuit uniformément dans la plaque.

Laissez la plaque 5 à 8 minutes dehors avant de l'enfourner, comptez environ 20 minutes de cuisson.

Détaillez de beaux rectangles de biscuit de 8 cm de long sur 3 de large environ.

Fraise, framboise

Coupez les fraises en deux, ajoutez les framboises, les mélangez délicatement avec le sucre et les graines de la gousse de vanille, laissez au réfrigérateur.

Chantilly Ivoire

Réhydratez la gélatine dans de l'eau froide, ensuite bien la serrer dans vos doigts (égoutter).

Dans une casserole, chauffez 100 g de crème avec la gousse de vanille (préalablement fendue et grattée avec la pointe d'un couteau), ajoutez la feuille de gélatine, bien mélanger.

Versez ensuite le mélange sur le chocolat blanc, attendez quelques secondes puis mélangez bien pour avoir une préparation homogène.

Versez le reste de la crème froide et mélangez bien à nouveau, laissez refroidir la crème au réfrigérateur (une nuit idéalement).

Au moment du service, enlevez la gousse de vanille et montez la crème parfumée comme une chantilly.

Pistaches caramélisées

Dans une poêle, sur un feu moyen, faites revenir les pistaches et le sucre glace. Le sucre glace va se dissoudre doucement, cela vous permettra de rouler les pistaches dans la caramélation du sucre.

Versez les pistaches caramélisées sur une feuille de papier cuisson, laissez refroidir.

Montage finition

Coupez un beau carré de biscuit pain de Gêne pistache.

Réalisez un beau montage avec les fruits rouges et la chantilly ivoire

Finalisez avec des morceaux de pistache caramélisées.

Bon appétit!