

Pain de Gêne aux amandes et pistache, salade de fraises basilic au Balsamique, jus de fruits rouges, chantilly vanille

Recette pour 4

Description

Un biscuit gourmand, une salade de fraises tout en fraîcheur, un jus de fraise parfumé.

Un seul mot Addicte !!

L'astuce du chef

Vous pouvez remplacer les fraises par des framboises.

Important de monter le dessert au dernier moment, le biscuit ne doit pas aller au frigo

Ingrédients

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

- 14 Unité(s) Fraise(s)
- 3 Cuil. à thé Vinaigre balsamique blanc
- 2 Cuil. à soupe Sirop d'érable
- 6 Cuil. à thé Huile d'olive
- 4 Feuille(s) Basilic

Finition

- 4 Feuille(s) Basilic
- 1 Cuil. à soupe Sucre glacé

Chantilly vanille

- 250 Ml Crème 35% à fouetter
- 1 Cuil. à soupe Sucre glacé
- 1 Gousse(s) Gousse de vanille

Préparation

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

Montage finition

Au moment de servir, Réalisez une belle rosace sur le biscuit pain de gêne, déposez la salade de fraise sur la belle rosace de chantilly , Au dernier moment, arrosez de jus de macération, ajoutez une feuille de basilic, légèrement saupoudré de sucre glace

Salade de Fraise

Découpez les fraises en lamelles épaisse, mélangez les ingrédients de la recette puis ajoutez le basilic émincé finement.

Mélangez l'ensemble délicatement, laissez infuser quelques minutes.

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 oeufs un à un, faites bien mousser le mélange, cornez la cuve si nécessaire. Tamisez la farine et la poudre à pâte, incorporez-là 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.

Comptez 4 x la recette pour une petite plaque

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

Chantilly vanille

Assurez-vous que votre bol et la crème soit bien froid, ajoutez les graines de vanille et le sucre glace.

Fouettez à l'aide d'un fouet, une fois obtenu une crème bien montée, la réserver au réfrigérateur.

Servez-vous d'une poche à pâtisserie ou d'une cuillère à soupe pour vous en servir.

Bon appétit!