



PISTACHE ET GRIOTTES EN VERRES GOURMANDS



15cl de lait frais entier, 3 jaunes d'œufs, 30g de sucre, 35g de pâte de pistache, 3 feuilles de gélatine, 1cc de kirsch, 18cl de crème fleurette.

Mélanger les jaunes et le sucre pour avoir une texture lisse.

Porter à ébullition le lait et la pistache, bien diluer le mélange, le verser sur les jaunes et cuire comme un crème anglaise. Hors du feu, ajouter la gélatine essorée et le kirsch. Mélanger et laisser un peu refroidir. Incorporer alors la fleurette montée en chantilly pas trop ferme.

Le mélange est onctueux et liquide. Le verser tout de suite au fond des petits verres, filmer et laisser prendre au frigo.

Pendant ce temps, mettre dans une casserole 200g de griottes dénoyautées encore surgelées ou fraîches en saison avec 20g de sucre. Laisser rendre le jus et y incorporer 1 feuille de gélatine ramollie et essorée. Réserver au frais. Quand le mélange est froid mais pas encore pris, le couler sur la crème à la pistache.