

Finger à la Pistache et à la Framboise

Pour 20 fingers (moules en silicone Silikomart référence Fingers30)



1. **DACQUOISE À LA PISTACHE**

210 g de sucre glace

210 g de poudre d'amande blanche

60 g de farine

210 g de blancs d'œufs

90 g de sucre semoule

30 g de **Pâte de Pistache Premium colorée Sébalcé**

70 g de pistache hachée

Préparer une plaque recouverte de papier cuisson. Tamiser ensemble le sucre glace, la poudre d'amande et la farine. Monter les blancs en neige avec le sucre semoule. Ajouter la pâte de pistache et le mélange tamisé puis mélanger doucement à la spatule pour obtenir une masse homogène bien aérée. Dresser sur plaque. Parsemer les pistaches hachées puis cuire environ 20 minutes à 180°C en four ventilé ou à 200°C en four à sole. Après complet refroidissement, détailler des rectangles de 9×2 cm.

2. **MOUSSE À LA PISTACHE**

225 g de jaunes d'œufs

90 g de **Pâte de Pistache Premium colorée Sébalcé**

150 g d'eau

150 g de sucre

6 feuilles de **Gélatine Or Bovine Sébalcé**

800 g de crème fouettée

Au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse rapide, mélanger les jaunes d'œufs et la pâte de pistache pour les foisonner. Dans une casserole, cuire l'eau et le sucre à 115°C puis verser doucement le sirop sur le mélange jaunes et pâte de pistache tout en continuant de battre à grande vitesse jusqu'à ce que le mélange refroidisse. Hydrater la gélatine dans de l'eau froide. Essorer les feuilles, les faire fondre quelques secondes au micro-ondes puis les incorporer au mélange, à l'aide d'un fouet, à la main. Ajouter progressivement la crème fouettée.

3. **COMPOTÉE DE FRAMBOISES**

150 g de purée de framboise

20 g de sucre

1 feuille de **Gélatine Or Bovine Sébalcé**

Dans une casserole, chauffer la purée de framboise avec le sucre, puis ajouter la gélatine préalablement hydratée dans de l'eau froide et égouttée. Une fois la préparation froide, réserver en poche.

4. **TUILE À LA PISTACHE**

200 g de blanc d'œufs

320 g de sucre glace

160 g de farine

200 g de beurre fondu

150 g de pistaches hachées

Au batteur, à l'aide de la feuille, à vitesse lente, mélanger les blancs d'œufs avec le sucre glace puis ajouter la farine puis le beurre fondu. Sur une plaque recouverte de tapis de cuisson, étaler le mélange finement à l'aide d'un chablon rectangle 9×2 cm, puis saupoudrer les pistaches hachées. Cuire 6 minutes à 180°C en four ventilé. Réserver au sec à température ambiante.

5. **PISTACHE CHOUCHOU**

500 g de pistache

200 g de sucre

80 g d'eau

20 g de beurre

Torréfier les pistaches 15 minutes à 160°C en four ventilé. Dans une casserole, cuire le sirop avec l'eau et le sucre à 121°C. Incorporer les pistaches et mélanger sur feu doux jusqu'à caramélisation des pistaches. Puis ajouter le beurre pour stopper la cuisson. Réserver au sec à température ambiante.

6. **SORBET FRAMBOISE**

864 g d'eau
498 g de sucre
216 g de glucose atomisé
72 g de dextrose
10 g de stabilisateur
2 kg de pulpe de framboise

Dans une casserole, chauffer l'eau, le sucre, le glucose atomisé et le dextrose. Lorsqu'il atteint environ 40°C, incorporer en pluie le stabilisateur à sorbet puis porter le tout à ébullition. Verser ensuite sur la pulpe de framboise. Mixer et refroidir rapidement à 4°C. Laisser maturer 4 heures minimum. Mixer à nouveau puis turbiner à -6°C.

7. **MONTAGE & FINITION**

Répartir la mousse à la pistache dans les moules puis déposer sur le dessus la dacquoise à la pistache. Lisser à ras, surgeler puis démouler. Dans une assiette, disposer un finger de mousse à la pistache et dacquoise à la pistache. Dans le creux du finger, pocher de la compotée de framboise. Sur le dessus déposer une tuile à la pistache puis à nouveau une fine bande de compotée de framboise. Disposer quelques demi-framboises, diverses herbes aromatiques, fleurs et les pistaches chouchou. Sur le côté de l'assiette, disposer une quenelle de sorbet à la framboise.