

Fraisier Vanille-Pistache  
Pour 4 entremets



### 1. **BISCUIT MOELLEUX À LA PISTACHE KERMAN**

Pour 2 plaques de 40×60 cm :  
1000 g de Financier ancel  
300 g de beurre fondu  
600 g d'œufs  
140 g de Pâte de Pistache Kerman cresco

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène. Répartir puis étaler la masse sur des plaques recouvertes de toiles de cuisson. Cuire environ 15 min à 180°C en four ventilé ou à 200°C en four à sole. Après complet refroidissement, retirer les toiles de cuisson. Détailler des fonds de 20 cm (2 par entremets) en utilisant des cercles à entremets.

### 2. **CRÈME DIPLOMATE À LA VANILLE TAHITENSIS**

1 litre de lait entier  
80 g de Crème Pâtissière à Chaud ancel (de votre choix)  
150 à 200 g de sucre  
30 g d'Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé  
8 feuilles de Gélatine Or Sébalcé

800 g de crème chantilly

Mélanger à sec la préparation pour crème pâtissière et le sucre puis délayer au fouet avec 1/4 du lait froid. Porter à ébullition le restant du lait puis verser sur le premier mélange. Remettre le tout dans la casserole puis porter à ébullition sans cesser de remuer. Ajouter l'extrait de vanille puis les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans de l'eau froide. Refroidir à 30°C puis incorporer la crème chantilly.

### 3. **FRAISES**

800 g de fraises

Couper les fraises en deux dans le sens de la hauteur.

### 4. **MONTAGE ET FINITION**

Placer les cercles à entremets de 20 cm de  $\varnothing$  sur une ou des plaque(s) recouverte(s) d'un papier cuisson. Déposer un fond de moelleux à la pistache dans chaque cercle. Disposer des fraises contre le bord intérieur des cercles, la pointe vers le haut. A l'aide d'une poche, chemiser l'intérieur des cercles avec de la crème Diplomate en recouvrant les fraises. Remplir les cercles de crème à mi-hauteur. Répartir les fraises puis le restant de crème. Couvrir avec les fonds de moelleux restant puis réfrigérer au moins 2 heures. Retirer les cercles à l'aide d'un chalumeau. Décorer avec des cœurs en chocolat et des fruits rouges.

Astuce : Pour un rendu brillant, napper le dessus des entremets avec du Nappage Miroir Neutre ancel.