



L'ENTREMET FRAISE-PISTACHE

Pour 12 personnes

INGREDIENTS

- 1 sachet de boudoirs
- 2 cuillères à soupe d'eau de fleurs d'Oranger
- 1 verre d'eau chaude
- 300g de fraises bien nettoyées et vérifiées
- 2 cuillères à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1/4 verre de pâte de pistaches
- 4 pots de crème liquide Parvé (de type nutriwhip)
- 1 poignée de pistaches non salées
- 4 fraises pour la décoration

REALISATION

Dans un grand bol à salade ou dans la cuve de votre robot, mettez la crème liquide et montez-la en chantilly très serrée. Lorsqu'elle forme des pics, vous pouvez cesser de la battre. Séparez-la en deux. À l'aide d'un mixeur, réduire les fraises en purée avec le jus de citron et le miel jusqu'à l'obtention d'un coulis homogène et lisse. Mélangez le coulis avec la moitié de la crème montée. Si vous avez de jolis petits moules de silicone en forme de fleurs, prélevez un peu de la crème à la fraise pour la mettre dans ces moules, puis les placer au congélateur pour au moins une heure. Vous utiliserez cette fleur de fraise pour décorer votre entremet à la fin de la recette.

Dans un bol, mettez l'eau chaude et l'eau de fleur d'oranger. Trempez 1 seconde chaque boudoir avant de

Version Light

Tous les ingrédients traditionnels sont déjà « healthy », il vous suffit d'enlever les boudoirs, et d'ajouter la fleur d'oranger (sans l'eau chaude) dans le coulis de fraise.

les placer au fond d'un moule préalablement filmé. Tapissez tout le fond du moule. Ajoutez-y la crème à la fraise et tapissez de nouveau de boudoirs imbibés d'eau de fleur d'oranger diluée. Prenez le reste de la crème, et ajoutez-y la purée de pistache. Si vous désirez accentuer la couleur verte, ajoutez-y une goutte de colorant alimentaire vert. Recouvrez la couche de boudoirs et lissez le dessus de l'entremet avec une spatule. Vous pouvez également prélever un peu de pistache pour en faire des fleurs pour la décoration de votre entremet.

Coupez les quelques fraises afin de réaliser une jolie décoration pour votre dessert. Voilà une recette savoureuse, facile, et qui réjouira vos proches à votre table de Chabbath Bé'ézrat Hachem ! Cet entremet doit être conservé au congélateur. Je vous conseille de le sortir 30mn à l'avance afin que la texture soit très crémeuse et moins congelée.

Chabbath Chalom