

Verrines fraises, crème et crumble à la pistache

Une recette originale de Fou des foodies

Pour 6 verrines

INGRÉDIENTS

Pour la pâte de pistaches

¾ tasse de pistaches écalées et épluchées (voir notes)

⅓ tasse de sucre

¼ tasse de lait

Pour la crème à la pistache

2 tasses de lait

2 jaunes d'œufs

¼ tasse de sucre

2 c. à soupe de fécule de maïs

Une pincée de sel

1 c. à thé d'extrait de vanille

Pour les fraises

1 casseau de fraises

1 c. à soupe de sucre

¼ gousse de vanille

Pour le crumble à la pistache

¼ tasse de farine

¼ tasse de sucre

¼ tasse de pistaches écalées, hachées très finement

2 c. à soupe de beurre froid en cubes

PRÉPARATION

Pour la pâte de pistaches : Porter à ébullition une petite casserole d'eau. Ajouter les pistaches écalées et laisser mijoter deux minutes. Égoutter et rincer les pistaches à l'eau froide pour les refroidir complètement. Assécher les pistaches et les mettre dans le bol d'un robot culinaire. Ajouter le sucre, puis mélanger par coups jusqu'à ce que les pistaches soient finement hachées. Ajouter le lait et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit le plus lisse et crémeux possible.

Pour la crème à la pistache : Mettre le lait et la pâte de pistaches dans une casserole de format moyen et réchauffer jusqu'à ce que le lait frémit (il n'est pas nécessaire de le faire bouillir).

Pendant que le lait réchauffe, fouetter les jaunes d'œufs, le sucre, la fécule de maïs et le sel dans un bol à mélanger.

Quand le lait frémit, retirer la casserole du feu et verser environ ½ tasse de lait chaud dans le mélange de jaunes d'œufs en fouettant vigoureusement. **Il est très important de bien fouetter en incorporant le lait** : cette étape permet de réchauffer graduellement les jaunes d'œufs pour éviter qu'ils ne se transforment en œufs brouillés. Ajouter en fouettant une autre demi-tasse de lait chaud au mélange de jaunes d'œufs. Transférer le mélange de jaunes



Photo © Catherine Côté

d'œufs dans la casserole de lait chaud, toujours en fouettant. Remettre la casserole sur feu doux et cuire en fouettant jusqu'à ce que le mélange épaississe et ait la consistance d'un pouding, environ 3 minutes. Retirer du feu.

Diviser la crème à la pistache entre six verrines. Recouvrir les verrines de pellicule plastique et mettre au réfrigérateur jusqu'à ce que la crème soit complètement refroidie, environ deux heures.

Pour le crumble à la pistache : Préchauffer le four à 350 °F. Recouvrir une plaque à biscuits de papier parchemin. Mélanger la farine, le sucre et les pistaches hachées dans un bol. Ajouter le beurre en cubes et l'incorporer aux ingrédients secs à l'aide d'un couteau à pâtisserie, d'une fourchette ou tout simplement avec les doigts, jusqu'à ce que le mélange devienne grumeleux. Étaler sur la plaque à biscuits et cuire au four 10 minutes, en remuant deux ou trois fois pour que la cuisson soit égale, jusqu'à ce que le crumble soit légèrement doré. Laisser refroidir complètement.

Pour les fraises : Gratter l'intérieur de la gousse de vanille avec le dos d'un couteau pour recueillir les grains et les déposer dans une petite assiette. Ajouter le sucre et mélanger à la fourchette pour bien incorporer la vanille au sucre. De 15 à 30 minutes avant le service, couper les fraises en morceaux. Mettre dans un bol, saupoudrer le sucre à la vanille, mélanger délicatement et laisser macérer à température pièce jusqu'au montage des verrines.

Pour monter les verrines : Sortir les verrines du réfrigérateur de 15 à 30 minutes avant de servir. Diviser les fraises macérées entre les verrines. Saupoudrer de crumble à la pistache. Savourer immédiatement.

Notes :

- Il est préférable de faire macérer les fraises juste avant le montage, car plus les fraises macèrent dans le sucre, plus elles ramollissent. De même, il est préférable de faire le montage final des verrines à la dernière minute pour éviter que le crumble perde son croquant.
- Les pistaches vendues en écales doivent être épluchées avant d'être utilisées dans cette recette parce que la petite peau qui les recouvre changerait la texture de la crème. Pour éplucher les pistaches, les faire bouillir tel qu'il est décrit dans la recette, puis retirer leur peau une fois qu'elles sont refroidies en pinçant chaque pistache entre ses doigts.
- La crème à la pistache peut être préparée deux jours à l'avance. Une fois cuite, verser dans les verrines, recouvrir de pellicule plastique et conserver au réfrigérateur jusqu'au montage.
- Le crumble à la pistache peut être préparé deux jours à l'avance. Une fois refroidi, le conserver dans un contenant hermétique à température pièce jusqu'au montage.