

BLANCS MANGERS A LA CREME DE PISTACHES

RECETTE N°73

NOTATION

- Prix : 5/10
- Difficulté : 6/10
- Originalité : 4/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 4 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 10 minutes
- Cuisson : 8 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 250 g d'amandes mondées
- 1/3 de litre de lait
- 100 g de sucre semoule
- 4 feuilles de gélatine
- 4 gouttes d'essence d'amande amère
- Pour la sauce:
 - 2,5 dl de crème liquide
 - 60 g de sucre semoule
 - 150 g de pistaches mondées.

MATERIELS INDISPENSABLES

- moule à savarin
- casserole
- bol à pâtisserie
- mixeur
- passoire
- cuillère en bois
- assiette

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



13 ETAPES A SUIVRES

01. Mettre les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pour les ramollir.
02. Réduire les amandes dans le bol d'un mixeur, en purée, ajouter 2 dl d'eau et mixer encore 1 minute.
03. Verser le lait dans une dans une casserole, ajouter le sucre et faire chauffer 5 minutes.
04. Puis ajouter la purée d'amandes, mélanger et porter à ébullition.
05. Retirer du feu et filtrer à travers un chinois au-dessus d'une autre casserole en pressant pour extraire tout le lait.
06. Poser la casserole sur un feu doux.
07. Porter à ébullition. Retirer du feu, ajouter les feuilles de gélatine égouttées et mélanger.
08. Verser cette préparation dans 4 moules, laissez refroidir et réservez au réfrigérateur 2 heures au moins avant de servir.
09. Préparer la sauce.
10. Réduire finement les pistaches dans un mixeur.
11. Verser la crème dans une casserole porter à ébullition, ajouter le sucre et les pistaches mixées en en réservant une cuillerée à soupe.
12. Porter à ébullition et laisser cuire 3 minutes.
13. Filtrer la crème et servir.

NOTES PERSONNELLES
