



ENTREMETS AUX FRUITS ROUGES

— Pistaches, Noix de Coco & Grenade —

. Pour 6 personnes .

(un petit moule à charnière de 16cm de diamètre)

Crème aux Fruits Rouges Noix de Coco & Pistache :

- . Crème de coco (en brique) / 200ml
- . Mélange de fruits rouges (framboises, mûres, myrtilles, cassis)* / 250g
- . Sirop d'agave / 60g
- . Arôme Pistache / Quelques gouttes (à ajuster selon le dosage de votre arôme)
- . Agar-agar / 2g (soit 1 càc rase)

*J'utilise le mélange surgelé bio de chez Picard

Biscuit (cru) aux Pistaches Noix de Coco & Figses séchées :

- . Farine de coco / 20g
- . Noix de coco râpée / 20g
- . Huile de coco vierge / 20g
- . Pistaches décortiquées (cruées, nature) / 60g
- . Figses séchées / 60g
- . Sirop d'agave / 20g

Topping :

- . Une grenade
- . Un peu de noix de coco râpée
- . Quelques éclats de pistaches concassées

Biscuit (cru) aux Pistaches Noix de Coco & Figses séchées :

- . Un quart d'heure à l'avance, faites tremper les figes sèches dans un bol d'eau tiède pour les réhydrater un peu.
- . Pendant ce temps, versez les pistaches dans le bol de votre robot mixeur et mixez jusqu'à obtenir une poudre grossière. S'il reste quelques éclats de pistaches, ce n'est pas grave, bien au contraire. Cela apportera un léger croquant à la pâte.
- . Égouttez les figes, coupez-les en petits morceaux puis ajoutez-les dans le bol de votre robot.
- . Faites fondre l'huile de coco (elle doit être liquide) et versez-la également dans le robot.
- . Ajoutez ensuite le reste des ingrédients puis mixez jusqu'à obtenir une pâte bien homogène. Entre temps, n'hésitez pas à arrêter l'appareil pour racler les parois du bol si nécessaire, pour faciliter le mixage.

Votre pâte est prête !

- . Versez la pâte dans un petit moule à charnière (16cm de diamètre) – ou éventuellement dans un cercle à pâtisserie. Répartissez-la uniformément au fond du moule. Tassez-la bien en appuyant fermement, elle doit former un bloc suffisamment dense et compact. Elle aura ainsi une excellente tenue et ne partira pas en miettes lors de la découpe.

- . Placez le moule au frigo le temps de préparer la crème.

Crème aux Fruits Rouges Noix de Coco & Pistache + Topping :

- . Commencez par récupérer toutes les graines de la grenade. Réservez.
- . Versez le mélange de fruits rouges dans votre blender, ajoutez 3 cuillères à soupe d'eau, et mixez jusqu'à obtenir un coulis.
- . Versez le coulis obtenu dans une casserole. Ajoutez l'agar-agar et mélangez vivement avec un fouet pour bien délayer la poudre dans le liquide.

Suite au verso >



ENTREMETS AUX FRUITS ROUGES

— Pistaches, Noix de Coco & Grenade —

. Pour 6 personnes .

(un petit moule à charnière de 16cm de diamètre)

Crème aux Fruits Rouges Noix de Coco & Pistache :

- . Crème de coco (en brique) / 200ml
- . Mélange de fruits rouges (framboises, mûres, myrtilles, cassis)* / 250g
- . Sirop d'agave / 60g
- . Arôme Pistache / Quelques gouttes (à ajuster selon le dosage de votre arôme)
- . Agar-agar / 2g (soit 1 càc rase)

*J'utilise le mélange surgelé bio de chez Picard

Biscuit (cru) aux Pistaches Noix de Coco

& Figues séchées :

- . Farine de coco / 20g
- . Noix de coco râpée / 20g
- . Huile de coco vierge / 20g
- . Pistaches décortiquées (crues, nature) / 60g
- . Figues séchées / 60g
- . Sirop d'agave / 20g

Topping :

- . Une grenade
- . Un peu de noix de coco râpée
- . Quelques éclats de pistaches concassées

. Faites chauffer à feu moyen jusqu'à atteindre une petite ébullition, en mélangeant régulièrement. Une fois l'ébullition atteinte, laissez chauffer encore une ou deux minutes, sans cesser de mélanger.

. Retirez du feu puis versez à nouveau le coulis dans le blender (après l'avoir rincé entre temps). Ajoutez-y la crème de coco, le sirop d'agave et l'arôme pistache. Mixez le tout jusqu'à obtenir une crème parfaitement lisse et homogène.

. Sortez le moule du frigo et versez immédiatement la crème par-dessus le fond de pâte.

. Disposez joliment les graines de grenade par-dessus. Il est important de le faire avant que la crème ne gélifie, car on veut que les graines soient un peu prises dans la crème afin qu'elles restent bien fixées dessus. Si votre grenade vous a donné beaucoup de graines, n'utilisez pas forcément la totalité, juste de quoi bien recouvrir toute la surface du gâteau.

. Placez votre entremets au réfrigérateur et laissez-le reposer pendant au moins quatre heures. Si vous vous y prenez la veille au soir pour le lendemain, c'est parfait !

. Après le temps de repos, vous pouvez démouler votre gâteau et le placer sur un joli plat de service.

. Pour un dessert encore plus beau et encore plus gourmand, parsemez le dessus d'un peu de noix de coco râpée et de quelques éclats de pistaches finement concassées.

. Et voilà, votre entremets est prêt ! Servez bien frais et savourez enfin !