



DOUCEUR FRAISE ET GRIOTTE A LA FLEUR D'ORANGER

POUR 4 COUPELLES DESSERT

Crème diplomate

-250g de lait, 40g de sucre, 3 jaunes d'œufs, 10g de poudre à flan ou 20g de farine, 2 gousses de vanille, 150g de crème liquide, 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger.

Mousse griotte

110g de purée de griotte, 110g de purée de fraise, 10g de sucre, 3g de pectine (vitpris spécial confiture), 100g de crème liquide.

Quelques fraises et griottes, 2 cuillères à soupe de gelée de fruit rouge

4 biscuits cuillère, liqueur de cerise ou de mirabelle, 1 cuillère à café de sucre.

Quelques pistaches ou noisettes et un peu de sucre glace.

Crème diplomate :

Prélever avec un couteau les graines de vanille

Mettre le lait à bouillir avec la vanille et les gousses vides, mélanger les œufs avec le sucre, la poudre à flan et ajouter un peu de lait bouilli remettre le tout dans la casserole et faire cuire la crème pâtissière et la mettre à refroidir dans un plat avec un film au contact (mettre le film directement sur la crème pour éviter une croûte)

Monter la crème en chantilly avec un peu de sucre.

Une fois la crème pâtissière refroidie mélanger délicatement les 2 préparations.

Mousse de fruits :

Mélanger les 2 purées de fruits avec le sucre et la pectine à froid, cuire jusqu'à épaississement

Faire refroidir dans un plat avec film au contact.

Monter la crème en chantilly, et mélanger les 2 préparations délicatement

Faire chauffer l'alcool avec un peu d'eau et du sucre

Mélanger les fruits avec la confiture.

Dans un poêle chaude faire caraméliser les pistaches concassées avec autant de sucre glace.

Monter les coupelles

Mettre au fond les fruits avec confiture, ajouter au dessus une couche de crème diplomate, ensuite les biscuits imbibés dans le sirop et puis une couche de mousse de fruits bien lisser le dessus et pour finir les pistaches caramélisées.

Bon appétit