

Mousse praliné-pistache et fraises

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 75 g de chocolat noir à pâtisser,
- 75 g de chocolat praliné (Pralinoise),
- 50 g de beurre,
- 3 œufs,
- 100 g de pistaches non salées,
- 100 g de fraises.

Préparation : 25 min. Réfrigération : 1 h.

Faire fondre au bain-marie ou au micro-ondes le chocolat, la Pralinoise et le beurre coupés en morceaux. Remuer jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Fouetter les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le chocolat, puis 80 g de pistaches concassées.

Monter les blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement à la préparation.

Laver, égoutter et équeuter les fraises. Les couper en morceaux si nécessaire.

Dresser les verrines en répartissant la moitié des fraises, la mousse pralinée, puis le reste des fraises et terminer en saupoudrant du reste de pistaches concassées.

Réserver au frais jusqu'au moment de servir.

Remarques : La recette originale préconise d'arroser au préalable les fraises avec 1 c. à s. d'eau de fleur d'oranger, et de napper chaque coupelle avec une quenelle de crème fouettée en chantilly (15 cl de crème liquide pour 80 g de sucre glace) avant d'éparpiller les fraises. Dans ce cas, la fin du dressage s'effectue à la dernière minute sur les mousses réfrigérées jusque-là.