# Café Gourmand « Autour » de la Pistache et de l’Amande

## Ingrédients

Pour 10 personnes :

Pour la Mousse pistache et amandes :

- 800 g fromage blanc
- 100 g sucre poudre
- 2 feuilles de gélatine
- 10 cl Crème Supérieure 35% PRÉSIDENT Professionnel
- Pâte à pistache
- Arôme amande amère

Pour la Crème brûlée pistache :

- 1 L Crème brûlée Pistache PRÉSIDENT Professionnel
- 200 g sucre cassonade

Pour les sablés :

- 350 g beurre PRÉSIDENT Professionnel
- 150 g sucre poudre

- 2 pincées de sel
- 500 g farine
- 10 g pâte à pistache

Pour les financiers :

- 20 g pâte à pistache
- 70 g beurre PRÉSIDENT Professionnel
- 80 g sucre semoule
- 35 g farine
- 70 g poudre d'amandes
- 2 oeufs

## Progression de la recette : Café Gourmand « Autour » de la Pistache et de l'Amande

Pour les sablés :

- Mélanger dans un saladier, la farine, le sucre, le sel, ajouter ensuite le beurre ramolli, et la pâte à pistache.
- Confectionner des boudins de 4 cm et mettre au frais.
- Découper des sablés et cuire 15 à 20 mn a four 200 °C.

Pour les financiers :

- Mélanger dans un saladier, la farine, le sucre, la poudre d'amandes ajouter ensuite les oeufs et le beurre fondu, et bien mélanger et laisser reposer au froid 2 heures.
- Mouler à la poche les financiers, cuire 15 mn.
- environ four 180 °C.

Pour la Mousse pistache et amandes :

- Ramollir les feuilles de gélatine puis les faire fondre dans un peu d'eau.
- Monter la crème en chantilly. Mélanger le fromage blanc avec le sucre, puis incorporer avec la gélatine, laisser légèrement refroidir, puis ajouter la chantilly, aromatiser une moitié avec de la pistache et l'autre avec l'amande amère.
- Dresser à la poche en verrine par couche.

Pour la crème brûlée :

- Faire chauffer l'appareil à crème brûlée puis faire refroidir, caraméliser à la cassonade.
- Dresser selon l'inspiration