

Verrines amb Taronja i crema de Pistatxo .



Ingrédients pour 4 verrines:

Pour la gelée

6 Oranges sanguines BIO.
60 gr de Sucre en poudre.
2 gr d'Agar-agar BIO.

Pour la chantilly à la pistache

5 cl de Crème liquide froide (min.30% de MG).
1 cuil à soupe de Mascarpone.
1 cuil à soupe de pâte de Pistache.
5 gr de Sucre.
quelques éclats de Pistache pour la décoration.

Préparation:

Pour la gelée

- Presser les oranges sanguines.
- Faire chauffer le jus avec le sucre et l'agar-agar jusqu'à ce que le sucre soit dissout.
- Verser dans des verrines et réserver au frais (idéalement toute une nuit).

Pour la chantilly à la pistache

- Fouetter la crème liquide avec le mascarpone et la pâte de pistache.
- Ajouter le sucre et continuer de fouetter jusqu'à obtenir une chantilly.
- Servir sur la gelée et saupoudrer d'éclats de pistache.