



Parfait fromage blanc, citron et son biscuit à la pistache

- Par vision-plaisir

L'association du biscuit pistache et l'acidité du citron avec la douceur du fromage blanc. Une recette simple et efficace au résultat.

Ingrédients:

Mousse au citron et fromage blanc:

- 150g de fromage blanc
- 80g de glucose
- 3 feuilles de gélatine
- 300g de crème fouettée
- 50g de sucre en poudre

Biscuit pistache:

- 80g de pâte d'amande
- 30g de pâte de pistache
- 50g de pistaches hachées
- 3 œufs entiers
- 3g de levure chimique
- 15g de beurre
- 25g de farine



Réalisation:

Pour réaliser cette recette, mettre à tremper dans de l'eau froide la gélatine. Maintenant nous allons réaliser le biscuit. Pour ce faire, mélanger la pâte d'amande, la pistache avec les œufs. Blanchir au batteur électrique, ajouter la farine et la levure chimique.



Après avoir obtenu une pâte homogène, ajouter le beurre fondu et les pistaches concassées. Couler dans le fond du cercle à tarte. Cuire au four chaud à 170°C jusqu'à coloration de la pâte (soit environ 15 minutes). Refroidir à température ambiante.

Pendant ce temps. Mélanger le fromage blanc avec le zeste et le jus de citron. Ajouter le sucre en poudre et bien mélanger. Verser le glucose, bien mélanger pour obtenir une crème homogène. Fondre la gélatine au four à micro-ondes ou au bain-marie. L'ajouter à la préparation. Fouetter la crème liquide bien froide au batteur. L'incorporer à la préparation délicatement. Verser aussitôt la mousse dans le fond de tarte et mettre au réfrigérateur.

Il est préférable de laisser cette préparation refroidir au moins 12 heures avant sa consommation. Vous pouvez accompagner votre tarte au fromage blanc avec des fruits rouges en coulis ou en soupe de fruits rouges.