



TEMPS DE PRÉPARATION  
30 MIN



NOMBRE DE PARTS  
6 PERS.



## VERRINE LITCHI, FRAMBOISE, PISTACHE



### INGRÉDIENTS

#### CRÈME

20cl crème liquide  
200g mascarpone  
40g Canderel® Spécial Pâtisserie  
40g pâte de pistache  
zeste d'un citron vert

#### DRESSAGE

40 framboises  
20g pistache concassées  
24 litchis

#### DÉCORATION

copeaux de pistaches  
fleurs comestibles

### Confectionner la crème pistache

Dans un saladier, mélanger le mascarpone et la crème liquide à l'aide d'un batteur. Quand le mélange commence à raffermir, ajouter le Canderel® Spécial Pâtisserie, la pâte de pistache et ajouter le zeste d'un citron vert. Battre le tout afin d'obtenir un mélange bien homogène. Réserver en poche à douille au frais.

### Dressage

Dans un petit bol, mettre les litchis préalablement découpés en petits morceaux. Ajouter le jus de citron vert. Remuer délicatement. Trancher à l'aide d'un couteau les framboises puis coller directement le côté tranché sur la paroi des verrines.

**Astuce :** S'aider d'un couteau à dents pour couper les framboises sans les écraser.

Déposer délicatement au fond de la verrine quelques morceaux de litchi en veillant à ne pas toucher les framboises. Ajouter par-dessus la crème à la pistache, puis remettre une couche de litchis et parsemer de pistaches concassées. Rajouter un peu de crème à la pistache, puis déposer quelques copeaux de pistaches. Pour finir, décorer en déposant sur le dessus quelques framboises précédemment coupées et des fleurs comestibles.