

SAVARIN ROCKING CHAIR

- **Type de plat :** Dessert
- **Difficulté :** Moyen
- **Coût de la recette :** Bon marché
- **Temps de préparation :** 30 min
- **Temps de cuisson :** 15 min
- **Calories :** Elevé
- **Pays :** France



Ingrédients pour 6 personnes

- 6 coques en chocolat
 - 6 savarins
 - Confiture d'oranges amères
 - 250 g de fraises gariguettes ou framboises
 - 15 cl de crème liquide entière
 - 40 g de sucre glace
 - 1 c à c de pâte de pistache
 - sucre glace
 - 2 c à s. de pistaches vertes
- Crumble :**
- 50 g de farine
 - 50 g de poudre d'amande
 - 50 g de beurre mou en cubes
 - 50 g de sucre en poudre

Etapes de préparation

1. **Réaliser l'espuma à la pistache:** Mélanger la crème avec la pâte de pistache et le sucre glace. Mélanger si nécessaire avec le mixeur plongeur, filtrer puis verser dans un siphon; insérer une cartouche de gaz et réserver au frigo.



2. **Préparer le crumble:** mettre tous les ingrédients dans un saladier et amalgamer l'ensemble avec les doigts. Etaler sur une plaque et enfourner 10 minutes à 180 ° en surveillant la couleur; dès que le crumble devient doré, sortir du four et réserver.



3. **Déposer un peu de confiture d'orange amère** dans les cavités des savarins



4. **Poser une coque en chocolat;** tapisser le fond de la coque avec le crumble, ajouter quelques fraises équeutées puis compléter avec l'Espuma pistache. Saupoudrer de sucre glace et de pistaches vertes concassées.

