



## DOUCEUR DE PISTACHES AUX QUETSCHES



**Moyennement facile (à cause des 3 étapes)**

**Préparation: 30 mn**

**Cuisson: 25 mn (10 + 10 + 5)**

**Pour 6 personnes:**

Pour la dacquoise:

75 g de poudre d'amandes + 90 g de sucre glace

12 g de pâte de pistache

3 blancs d'œufs

30 g de sucre semoule

Pour la crème pâtissière:

2 jaunes d'œufs 20 g de Maïzena

45 g de sucre en poudre

20cl de lait

Pour la garniture:

1 dizaine de quetsches et 2 pincées de sucre en poudre

Quelques pistaches natures concassées

La dacquoise :

Préchauffer le four à 170°. Mélanger le sucre glace et la poudre d'amandes. Réserver. Monter les blancs en neige en y ajoutant le sucre en poudre en 3 fois. Fouetter jusqu'à l'obtention d'une meringue souple. Détendre la pâte de pistache avec un peu des blancs d'œufs montés et ajouter tous les ingrédients secs et la pâte de pistache détendue à la corne ou à la spatule en soulevant la masse délicatement. Dresser la dacquoise dans des cercles individuels à la cuillère ou à la poche à douille, enfourner et surveiller la cuisson. La légère croûte qui se forme ne doit pas prendre de couleur. Une fois cuit, le biscuit est résistant et moelleux à la fois, le laisser refroidir. Laisser refroidir avant de démouler le biscuit en passant une lame de couteau autour du cercle. Réserver.

Ne pas éteindre le four et monter la température à 240°.

La crème pâtissière:

Dans une casserole, porter le lait à ébullition. Dans un bol, mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Ajouter la Maïzena en continuant à mélanger. Verser le lait petit à petit sur l'appareil. Remettre le tout dans la casserole et chauffer en remuant sans cesse jusqu'à épaississement. Couper le feu et laisser refroidir, réserver.

La garniture:

Laver les fruits, les essuyer et les couper en 2. Les poser peau en dessous sur une plaque à pâtisserie en les saupoudrant de 2 pincées de sucre en poudre. Les enfourner pour 5 mn environ pour qu'ils soient cuits mais se tiennent encore. Laisser refroidir.

**Montage:**

Cercler la dacquoise avec un rhodoïd ou tout simplement un papier d'alu en double épaisseur, garnir avec une couche de crème pâtissière et poser les moitiés de prunes rôties en le faisant se chevaucher, saupoudrer de pistaches concassées.

*Et si c'était bon* 🍷🍷🍷  
*en cuisine et à table ...*

