Bouchée pistache fraise

Nombre de portions	Temps de préparation	Difficulté
4 portions	20 minutes	★☆☆



LES INGRÉDIENTS

- 4 bouchées feuilletées
- 150g de coulis de fraise
- 8 fraises
- Poudre de pistache

Pour la crème pâtissière pistache :
- 250g de lait
- 1 œuf
- 35g de sucre

LA RECETTE

1. Mélanger le sucre et la farine, ajouter l'œuf.
2. Porter le lait à ébullition. Incorporer le mélange et cuire la crème.
3. En fin de cuisson, ajouter la pâte de pistache.
4. Réserver au froid.
5. Avant de les garnir, passer les bouchées feuilletées brièvement au four à 180°C (T°6).
6. Pocher la crème pâtissière dans les bouchées et y ajouter le coulis.
7. Garnir avec les fraises.
8. Saupoudrer de poudre de pistache.

LE MONTAGE