

# COURONNE DE PISTACHES ET FRAMBOISES

Pour le coulis de framboises :

- 200 g de framboises fraîches
- 80 g de miel
- Poivre

Pour la couronne :

- 2 feuilles de pâte feuilletée
- Crème de pistaches
- Coulis de framboises (préparé précédemment)
- 1 œuf

Pour les pistaches caramélisées :

- 80 g de sucre
- 1 cuillère à soupe d'eau
- 100 g de pistaches pelées

Pour la décoration :

- 100 ml de lait entier
- 100 g de sucre
- Pistaches caramélisées (préparées précédemment)

RECIPE GUIDE

INDIANDCOLD.COM





**Pour le coulis de framboises :**

Dans une casserole, mélanger les framboises avec le miel et un peu de poivre fraîchement moulu.

Chauffer à feu vif jusqu'à ébullition, puis réduire à feu moyen et laisser cuire pendant 15 minutes. Refroidir au réfrigérateur pendant la préparation du reste du dessert. Cette étape est facultative ; vous pouvez également utiliser de la confiture de framboises.

**Pour les pistaches caramélisées :**

Chauffer le sucre et l'eau dans une casserole pour faire un caramel. Éteindre le feu, ajouter les pistaches à la casserole et les laisser être recouvertes de caramel.

Verser sur du papier sulfurisé et laisser refroidir. Une fois refroidi, placer un autre papier sulfurisé par-dessus et écraser avec un rouleau à pâtisserie ou un mortier. Mettre de côté.

**Pour la couronne :**

Sur une surface farinée, joindre les deux feuilles de pâte feuilletée par l'extrémité étroite et étaler dessus la crème de pistaches en formant une fine couche.

Étaler le coulis de framboises de manière irrégulière sur la crème de pistaches et rouler de gauche à droite, formant un rouleau très allongé. Couper verticalement en deux, en laissant une extrémité du rouleau attachée.

À partir de cette attache, former une tresse puis lui donner la forme d'une couronne. Placer sur un plateau avec du papier sulfurisé, badigeonner d'œuf battu et cuire au four à 170 °C pendant 40 minutes.

Une fois cuite, badigeonner d'un sirop de lait et de sucre, préparé en portant le mélange à ébullition, et terminer en décorant avec les pistaches caramélisées écrasées.