



Desserts

Fruits grillés et sauce aux pistaches

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes de fruits (à noyau: prunes, nectarines...)
1 poignée de feuilles de menthe
75 grammes de framboises
2 cuillères à soupe de sucre
75 grammes de myrtilles
50 grammes de beurre

Pour la sauce aux pistaches

150 grammes de pistaches (décortiquées)
1 cuillère à soupe de sucre en poudre
100 grammes de chocolat blanc
30 grammes de beurre
100 millilitres de lait

Méthode de préparation

Blanchissez les pistaches à l'eau bouillante pendant 5 minutes. Égouttez-les et déposez-les sur un essuie de cuisine propre. Frottez délicatement l'essuie de cuisine sur les pistaches pour les monder.

Versez les pistaches mondées dans un blender avec 40 ml de lait et le sucre glace. Mixez pendant environ 5 minutes jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Chauffez le reste du lait, le beurre et le chocolat à feu doux jusqu'à ce que tout soit fondu. Incorporez ce mélange à la pâte de pistaches en continuant à mixer pour obtenir une sauce onctueuse.

Allumez le barbecue. Entre-temps, faites fondre le beurre à feu doux, ajoutez le sucre et mélangez pour le dissoudre. Coupez les fruits à noyau en deux et dénoyautez-les. Mélangez les fruits avec le mélange au beurre et faites-les griller pendant environ 3 minutes au barbecue ou dans une poêle à griller. Disposez les fruits grillés sur un plat de service et parsemez-les de myrtilles et de framboises. Nappez le tout de sauce aux pistaches et garnissez de feuilles de menthe fraîche.

Conseil:

Conservez la sauce aux pistaches au réfrigérateur, dans un bocal hermétique. Elle se conservera pendant au moins 3 à 4 jours. Avant de l'utiliser, réchauffez-la ou mélangez-la. Elle sera délicieuse sur une boule de glace.

