

Mousse façon charlotte : compote de fruits et pistache



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.2	Mousse fraise en sachet 1 kg COMPLET	0019598
20 PCE	Biscuit cuiller Savourine diam 6,8 cm DELOS	0003710
0.1	Pistache émondée en sachet 1 kg LA PULPE	0089511
0.15	Garniture fraise en poche 1 kg ANDROS CHEF	0221993
1	Crème liquide 35% MG	~
0.25	Eau	~

Étapes de préparation

- 1 Dans une cuve froide, monter la crème à l'aide d'un batteur. Réserver au frais.
- 2 Dans une eau froide, delayer la préparation fraise.
- 3 Mélanger délicatement la crème montée et la préparation fraise.
- 4 Garnir 10 biscuits savourine avec la mousse fraise en couronne. Déposer au cœur un peu de garniture fraise et quelques pistaches.
- 5 Recouvrir avec les 10 biscuits savourine restants.
- 6 Laisser prendre au frais pendant 6 heures environ avant de servir.