

LA RECETTE *du* LUNDI



croffles figues rôties, crème pistache & cardamome

dessert / goûter



INGRÉDIENTS

Ingrédients du Comptoir des Arômes

- 50 g de pâte de pistache
- 30 g de pistaches entières nature
- 2 gousses de cardamome verte
- ¼ c. à café de vanille en poudre de Madagascar
- 30 g de vergeoise brune

La pâte de pistache du Comptoir contient déjà du sucre, donc inutile de charger davantage la crème.

Autres ingrédients

- 6 croissants crus prêts à cuire ou 1 pâte à croissants réfrigérée permettant d'en former 6
- 6 figues fraîches
- 150 g de mascarpone
- 100 ml de crème liquide entière bien froide
- 15 g de beurre
- 1 petite pincée de sel



Pour 6 croffles / 20 min



PRÉPARATION :



1. Préparer les figues rôties

Laver les figues puis les couper en quartiers.

Ouvrir les 2 gousses de cardamome, récupérer les petites graines et les écraser finement au mortier.

La cardamome du Comptoir est justement prévue pour être ouverte puis broyée au dernier moment afin de conserver son parfum.

Faire fondre les 15 g de beurre dans une poêle.

Ajouter les figues, 20 g de vergeoise brune et environ la moitié de la cardamome moulue.

Faire revenir 3 à 4 minutes à feu moyen, juste assez pour que les figues deviennent fondantes et légèrement caramélisées sans se transformer en compote.

Réserver.

2. Préparer la crème pistache

Dans un saladier, mettre :

150 g de mascarpone

100 ml de crème liquide entière très froide

50 g de pâte de pistache

¼ c. à café de vanille en poudre

une petite pincée de sel

Fouetter au batteur pendant 2 à 3 minutes jusqu'à obtenir une crème épaisse, aérienne et suffisamment ferme pour tenir sur les croffles.

Réserver au frais.

3. Préparer les croffles

Faire chauffer le gaufrier.

Former les 6 croissants si vous utilisez une pâte à croissants prête à dérouler.

Saupoudrer très légèrement chaque croissant avec les 10 g de vergeoise restants.

Déposer un croissant au centre du gaufrier puis refermer.

Faire cuire environ 4 à 6 minutes, selon le gaufrier, jusqu'à obtenir un croffle : bien doré + caramélisé à l'extérieur + encore légèrement feuilleté à cœur.

Répéter avec les autres croissants.

Laisser reposer 2 minutes après cuisson : ils vont devenir encore plus croustillants.

4. Torrifier les pistaches

Concasser grossièrement les 30 g de pistaches.

Les faire revenir 2 à 3 minutes dans une poêle sèche, sans matière grasse.

Ça paraît être un petit détail, mais ça va vraiment renforcer leur goût.

5. Le montage

Sur chaque croffle encore légèrement tiède :

déposer une belle cuillère de crème pistache ;

ajouter quelques quartiers de figues caramélisées ;

napper avec un peu du jus de cuisson des figues ;

terminer avec les pistaches torréfiées ;

ajouter une micro-pincée de cardamome si on veut un parfum encore plus marqué.

Valeurs nutritionnelles estimées – par croffle

Énergie : ~530 kcal / 2 220 kJ

Matières grasses : ~36 g

dont acides gras saturés : ~19 g

Glucides : ~46 g

dont sucres : ~21 g

Fibres : ~2,5 g

Protéines : ~8 g

Sel : ~0,6 g, selon la pâte à croissants utilisée et la composition de la pâte de pistache.

