

# Verrine de nectarines à la chantilly de verveine et sacristains amandes-pistaches



## Ingrédients pour 4 verrines:

5 nectarines blanches  
1 cuillère à soupe de miel liquide  
d'acacia  
300g de framboises  
30g de sucre  
2 cuillères à soupe de jus de citron

1/2 cuillère à café d'agar-agar  
300g de crème fleurette  
2 cuillères à soupe de sucre glace  
2 branches de verveine

## Préparation:

### - Coulis de framboises gélifié:

Mettre les framboises, le sucre, le jus de citron et l'agar-agar dans une casserole. Porter à ébullition et laisser frémir 2 minutes. Passer les framboises dans un presse-coulis puis répartir dans le fond des verres.

### - Chantilly à la verveine:

Dans une casserole, mélanger le sucre glace et la crème. Ajouter 1 belle branche de verveine puis faire chauffer sans faire bouillir. Retirer du feu, couvrir, et laisser infuser 1 heure. Filtrer et verser La crème dans un siphon. Mettre une cartouche de gaz, secouer et placer au réfrigérateur au minimum 2 heures.

### - Nectarines:

Peler et couper en petits morceaux les nectarines. Dans un saladier, mélanger les nectarines et le miel. Filmer et placer au réfrigérateur.

**- Au moment du service:**

Répartir les nectarines et leur jus dans les verrines puis dresser la chantilly. Décorer de quelques feuilles de verveine et d'un sacristain. Servir accompagné du reste des sacristains.

**Pour une vingtaine de Sacristains:**

1 rouleau de pâte feuilletée  
30g de pistaches non salées en poudre  
30g d'amandes en poudre  
30g de sucre  
1 oeuf  
1 pincée de sel

Dérouler la pâte feuilletée. Battre l'oeuf avec une pincée de sel puis en badigeonner la pâte à l'aide d'un pinceau. Mélanger les amandes, les pistaches et le sucre. Parsemer sur le dessus de la pâte la moitié du mélange amandes/pistaches.. Les coller à la pâte en passant le rouleau à pâtisserie, sans appuyer. Retourner la pâte et faire la même chose sur l'autre face. Couper la pâte en bandes de 1.5 à 2 cm de largeur. A la main, tourner ces bandes en hélice puis les poser sur une plaque allant au four. Glisser dans le four préchauffé à 180°C pour 15 minutes. Laisser refroidir sur une grille.