



## *Financier aux pistaches et fraises Mara des bois de Lully, onctuosité de ricotta au lait genevois parfumé au miel de Stéphanie*

*Recette et ingrédients pour 6 personnes*

### **Financier:**

125g de poudre de pistache  
125g de sucre glace  
125g de beurre mou  
20g de beurre pour mouler les cercles  
15g de farine fleur GRTA  
2 oeufs  
20g de pistaches émondées/concassées  
20g de pâte de pistache

- *Dans un grand bol, mélanger avec un batteur électrique la poudre de pistache, le sucre glace et la farine*
- *Incorporer le beurre mou et les oeufs*
- *Puis la pâte et les pistaches concassées*
- *Mettre la préparation dans une poche à dresser*
- *Beurrer les cercles puis les remplir à 3/4*
- *Cuire au four 15 minutes à 200C (à chaleur tournante)*
- *Sortir du four et laisser reposer 5 minutes avant de démouler*

### **Compote de fraises Mara des bois :**

500g de fraises Mara des bois  
***Quelques fraises entières à garder pour le dressage***  
100g de sucre gélifiant  
4c.s. d'eau  
1 citron vert en jus et en zeste  
1/2 gousse de vanille

- *Nettoyer les fraises et équeuter avant de les couper en petits morceaux*
- *Mettre les fraises dans une casserole avec le sucre, l'eau, le jus, les zestes de citron vert et la demie gousse de vanille (préalablement fendue en deux pour récupérer la pulpe)*
- *Laisser compoter à feu doux pendant 20 minutes, en remuant constamment avec une spatule*
- *Passer les fraises dans une passoire et mettre le jus de cuisson à réduire durant 5 minutes*
- *Disposer les fraises dans un bol puis verser le jus dessus et laisser refroidir au frigo 2h*

### **Onctuosité de ricotta :**

250g de ricotta au lait genevois  
30g de miel de Plan-les-Ouates  
50g de mascarpone  
1 citron vert en zeste  
1c.c. d'huile d'olive des Goutatoo

***3 jours avant de faire la recette, mettre la ricotta à égoutter dans une passoire pour l'assécher afin de perdre son sel et l'eau***

- *Mettre tous les ingrédients dans un bol puis les mélanger avec un batteur électrique*
- *Laisser la préparation au frigo 2h avant de l'utiliser*

### **Le dressage:**

Mettre le financier au centre de l'assiette, disposer un peu de compote dessus et tout autour.

L'onctuosité en quenelle sur le financier et quelques fraises entières en décors par-dessus

### **Liste de produits :**

Fraises Mara des bois de Daniel Jacquemoud à Lully  
Ricotta au lait genevois de Casa Mozzarella  
Miel de Plan-les-Ouates GRTA de Stéphanie Vuadens  
Farine Fleur GRTA du Moulin de la Pallanterie à Vézenaz

### **Mon vin pour cette recette :**

*Bec à Miel (Muscat),  
Domaine du Clos des Pins, Marc Ramu à Dardagny*

***Café de La Place à Plan-les-Ouates  
Vincenzo De Rosa***