



## Cappuccino de dattes au thym, lait d'amande et pignons de pin grillés



les  
Chefs  
de Pierre  
Jean!

### Pour 30 verrines

#### Ingrédients:

- 500 g de dattes moelleuses Maître Prunille
- 2 branches de thym frais
- 150 g de lait d'amande
- 250 g de mascarpone
- 400 g de lait ½ écrémé
- 62.5 g de pignons de pin
- 2 g de piment d'Espelette
- ½ Barquette de shiso rouge
- Fleur de sel /poivre 5 baies
- 1 branche de thym pour la décoration

#### Matériel Nécessaire

- 1 Siphon d'un litre
- 4 cartouches de gaz
- 1 petite passette étamine
- 1 fouet

Pour être sûr que vos cappuccinos soient bien mousseux, ajouter un petit dé de beurre dans le siphon avant de mettre le gaz!

### Préparation:

- Mettre les dattes Maître Prunille dénoyautées dans une casserole, verser le lait d'amande, le lait demi-écrémé ainsi que les branches de thym frais. Porter le tout à ébullition et laisser cuire à feu doux pendant 5 min, retirer les branches de thym puis mixer très finement à l'aide d'un robot mixeur, puis passer le mélange ainsi obtenu dans une passette très fine.
- Ajouter le mascarpone dans le mélange encore tiède, fouetter énergiquement afin de bien détendre le mascarpone, vérifier et rectifier l'assaisonnement.
- Verser la préparation encore tiède dans le siphon jusqu'aux 3/4, visser le bouchon et ajouter 2 cartouches de gaz pour un siphon d'un litre. Laisser reposer 5 minutes avant l'utilisation.
- Pendant ce temps griller les pignons de pin dans une poêle bien chaude sans matière grasse. Une fois les pignons bien grillés, les concasser grossièrement à l'aide d'un couteau, dans un petit bol. Ajouter la fleur de sel, le piment d'Espelette puis 3 tours de moulin à poivre 5 Baies, mélanger bien tous les ingrédients.
- Disposez vos verrines sur un plateau, puis remplissez-les à l'aide du siphon et de l'embout cannelé.
- Pour finir décorer avec le mélange de pignons de pin grillés puis une petite branche de thym frais.

