

Recette Tarte Framboise-Pistache 6 Pers

Pâte Brisée :

- 90g Farine
- 35g Sucre Glace
- 10g Poudre d'amande
- 1g Sel
- 45g Beurre
- 20g d'œuf

Frangipane :

- 40g Beurre
- 40g Sucre Glace
- 40g Poudre d'amande
- 40g d'œuf
- 50g crème pâtissière

Ganache montée pistache :

- 125g lait entier
- 5g fécule de pomme de terre
- 50g crème 35%
- 115g chocolat blanc
- 2g gélatine
- 10g de pâte de pistache

- 20g Confiture de framboise
- 150g Framboises fraîches

Sabler le beurre avec la farine, le sucre, le sel et la poudre d'amande.
Ajouter l'œuf jusqu'à obtenir une pâte homogène.
Abaisser la pâte dans un moule à tarte.

Mélanger le beurre mou avec le sucre glace et la poudre d'amande, ajouter les œufs, mélanger. Ajouter la crème pâtissière.

Étaler la frangipane dans le fond de tarte et cuire 15min à 160°C

Faire bouillir le lait avec la fécule de pomme de terre en mélangeant. Verser sur le chocolat blanc, mixer en incorporant la crème, la pâte de pistache et la gélatine.
Laisser reposer 2h. Faire doubler de volume au batteur.
Réaliser un cercle au feutre sur un papier sulfurisé de la dimension de votre tarte, puis pocher la ganache pistache en formant de petits ronds de tailles différentes sur toute la surface de votre cercle, en laissant 1cm d'espace avant votre trait et en veillant à ce que les ronds se touchent. Déposer un deuxième papier sulfurisé sur le dessus puis appuyer légèrement avec un rouleau avant de réserver le tout au congélateur.

Sur votre fond de tarte, déposer une fine couche de confiture de framboise, placer votre cercle de ganache pistache encore congelé au centre puis ajouter les framboises fraîches sur le pourtour de la tarte. Décorer éventuellement de brisures de pistache.

