

Tarte griottes-pistache



Ingrédients pour une tarte de 26cm de diamètre :

Pâte sablée à la pistache :

225g de farine, 110g de sucre semoule, 35g de pâte de pistache, 40g de pistaches hachées, 150g de beurre tempéré, 1 jaune d'oeuf, 1/2 oeuf, 1 pincée de sel

Compotée de griottes :

400g de griottes, 30g de Vitpris, 50+150g de sucre

Décoration :

50g de pistaches hachées

Préparation :

Compotée de griottes :

Dégeler les griottes pour en extraire le maximum d'eau. Dans une casserole, tiédir les griottes et ajouter en pluie tout en remuant le vitpris mélangé à 50g de sucre. Faire bouillir 2 mn puis incorporer le sucre restant. Porter à ébullition 4 mn. Verser dans un récipient, filmer au contact et réserver au froid.

Pâte sablée à la pistache :

Obtenir 1/2 oeuf en battant un oeuf entier puis en prélever la moitié. Mélanger tous les ingrédients sans trop travailler la pâte. Couvrir d'un film alimentaire et réserver au frais.

Montage :

Abaissier la pâte à 4mm d'épaisseur. Foncer un cercle à tarte de 26cm de diamètre. Réserver quelques cuillères de jus de la compote puis garnir au 3/4 de compotée de griottes. Recouvrir avec une abaisse de pâte sablée et réserver au froid 24 heures. Dorer le dessus de la tarte au jaune d'oeuf dilué dans une cuillère à soupe de lait. Réaliser un décor à l'aide de la pointe d'un couteau. Enfourner pour 40mn à 160°C.

Laisser refroidir puis decercler lorsque la tarte est tiède.

Finitions :

A l'aide d'un pinceau badigeonner le tour de la tarte avec le jus de la compote puis coller des pistaches hachées.