

Jolie Tarte aux Fraises à la pistache



Pâte sucrée vanillée: (recette de Lilian Bonnefoi, vue sur Thuriès)

130g de beurre
65g de sucre glace
40g de poudre d'amande
215g de farine
1 oeuf
1 pincée de sel
1 cuillère à café d'extrait de vanille

Mélanger le beurre pommade, le sucre, la poudre d'amande, l' oeuf, le sel et la vanille dans le bol du robot. Ajouter ensuite la farine. Travailler jusqu'à l'obtention d'une boule. Envelopper cette boule dans du film étirable et laisser reposer au réfrigérateur. (minimum 1 heure)

Crème d'amande pistache:

90g de beurre pommade
20g de pâte de pistache
90g de poudre d'amande
60g de sucre
2 oeufs

Mélanger les ingrédients dans l'ordre cité. Travailler le mélange à l'aide d'une cuillère en bois .

Abaisser la pâte sablée et garnir le moule à tarte. Déposer ensuite la crème amandes-pistache. Cuire le tout dans un four à 180°C pendant 25 minutes.

Garniture:

500g de fraises
2 cuillères à soupe de gelée de fruits rouges

Placer le fond de tarte refroidi sur un plat de service. Dresser les fraises coupées en deux. Réchauffer doucement la gelée de fruits rouges dans une petite casserole et glacer les fraises à l'aide d'un pinceau en silicone.

Chantilly à la pistache:

150g de crème fleurette entière
30g de pâte de pistache (soit une cuillère à soupe)

Préparation de la chantilly à la pistache:

- mélanger la pâte de pistache avec un petit peu de crème: émulsionner puis ajouter progressivement le reste de la crème.
- filtrer la préparation au chinois ou avec une passoire.
- transvaser dans le siphon et mettre une cartouche de gaz.
- secouer énergiquement et réserver au réfrigérateur.

Au moment de servir, décorer de quelques rosaces de crème chantilly à la pistache.