

## Tarte aux poires & pamplemousse

Pour 2 tartes :

### PATE SABLÉE AUX AMANDES

- 500g farine, 250g beurre ramolli, 60g sucre, 100g sucre glace, 60g poudre d'amandes, 2 œufs ,2 pincée de sel.

Dans 1 saladier ou 1 robot, malaxer le beurre, ajouter le sucre+sucre glace+poudre d'amande+sel, puis malaxer. Ajouter les œufs un par un, malaxer, ajouter farine et malaxer, rouler en boule, filmer et placer au frigo de 30mn à 24h

### PATE DE PISTACHES

- Pour un pot de 25cl environ=250g de pistaches nature mondées, 3, 5 cl d'eau soit 35g, 125g sucre, 60g poudre d'amandes, 3 gouttes d'extrait d'amandes amères, 1càs d'huile arachide

Préchauffer votre four à 150°C, étaler les pistaches sur une plaque de cuisson antiadhésif et enfourner pour 10mn environ, elles doivent colorées très légèrement, verser dans un bol  
Verser l'eau+sucre dans une casserole et porter à ébullition sur feu moyen, faites cuire jusqu'au petit boulet, soit : 121°C

Verser ce sirop sur les pistaches et mélanger, laisser tiédir puis verser dans un bol de mixer avec la poudre d'amandes+extrait d'amandes amères, actionner le robot par à coups, jusqu'à obtenir 1 poudre, continuer à actionner le robot en l'arrêtant de temps en temps afin de (ne pas chauffer le mélange, racler les bords à la spatule) au bout de 15à20mn en faisant des pauses ,vous obtenez une pâte légèrement granuleuse, lorsque le mélange commence à devenir une pâte ,ajouter l'huile, il ne vous reste qu'à l'enfermer dans une boîte hermétique et à conserver au frais,  
Elle peut servir de base pour les financiers à la pistache, des crèmes, glaces, ou bien les moelleux à la pistache. Se conserve jusqu'à 6 semaines au frigo.

### RÉALISATION DE LA TARTES

- pâte sablée aux amandes, 4 pamplemousses, 4 poires, 125g beurre ramolli, 125g sucre en poudre, 125g poudre d'amandes, 10g farine, 3 œufs, 30g de pâte de pistache.

Préchauffer le four th.160°, peler les pamplemousses à vif, séparer la chair en quartiers en ôtant la peau blanche, éplucher les poires et coupez-les en lamelles.

Dans un saladier, battre le beurre en pommade, verser le sucre+poudre d'amandes+farine, fouetter l'ensemble jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Incorporer les œufs un par un tout en mélangeant, puis ajouter la pâte de pistache.

Laisser reposer au frais, fonder le moule avec la pâte sablée.

Verser la préparation, faire alterner lamelles de poires et pamplemousses, enfourner 35mn.

