

Tarte pistache framboise praliné

Ingrédients pour la pâte sucrée :

- 150g de beurre
- 90g de sucre glace
- 30g de poudre d'amande
- 1 œuf
- 250g de farine
- 2 pincées de sel

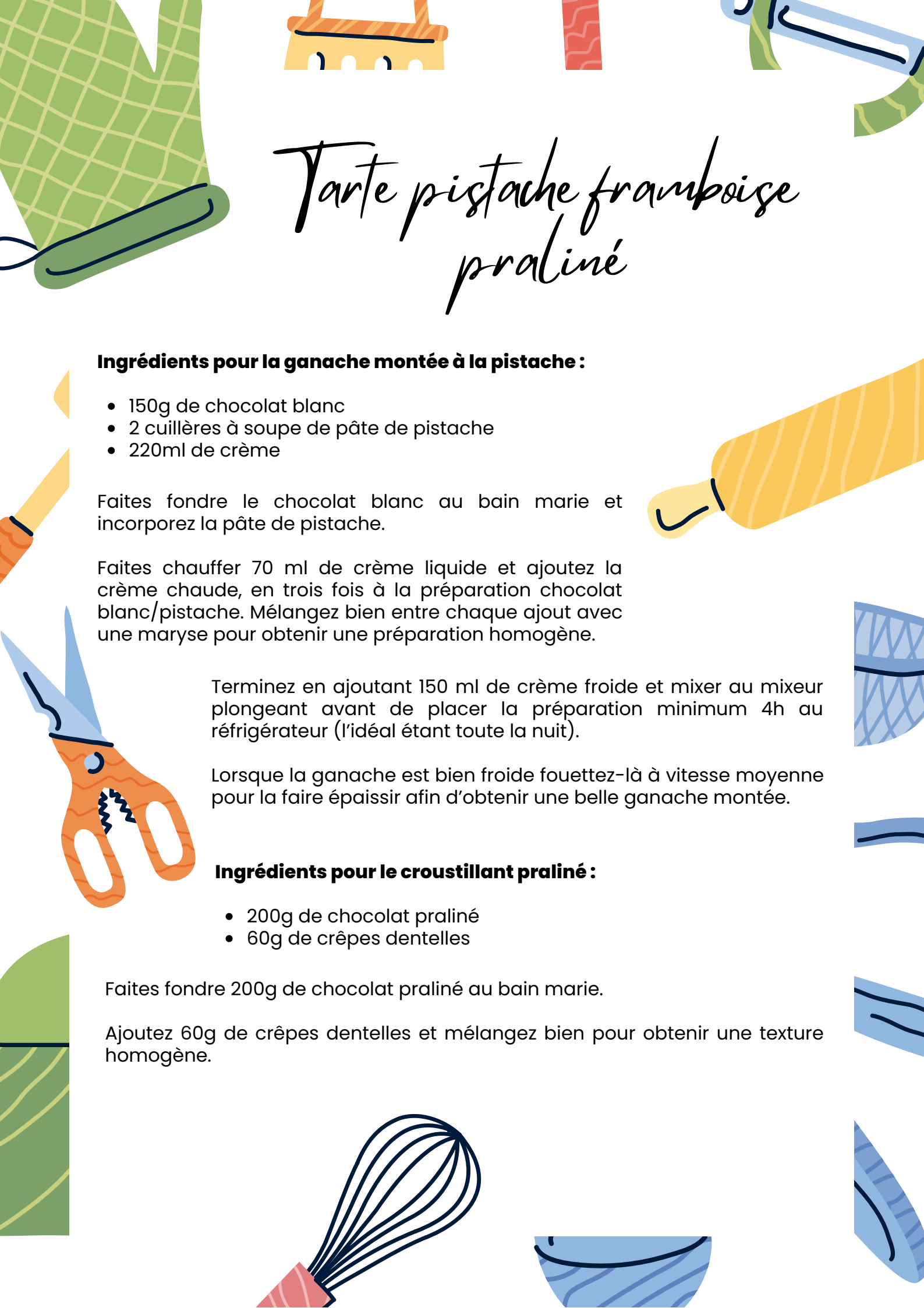
Dans le bol de votre robot muni de la feuille (ou dans un saladier à l'aide d'une cuillère en bois), mélangez le beurre en pommade avec le sucre glace.

Ajoutez la poudre d'amande, l'œuf et les pincées de sel et mélangez pour obtenir une préparation homogène.

Ajoutez la farine et pétrissez pour incorporer la farine au mélange. (Attention pétrissez le moins possible pour éviter que la pâte ne soit trop friable ensuite, stoppez dès que la farine est incorporée même si ça en forme pas une belle boule de pâte). Réservez la pâte au réfrigérateur dans du papier film, pour minimum 2 heures.

Foncez vos moules à tartelette. Pour cela, découpez un cercle (ou un carré dans mon cas) correspondant au gabarit de votre moule et 4 bandes de pâte plus haute que la hauteur de votre moule. Déposez votre fond de tarte sur une feuille de papier cuisson (sur votre plaque allant au four) et placez les bandes de pâte sur le côté puis ajoutez le fond avec les doigts en ajustant bien pour obtenir un fonçage de tarte homogène. Coupez l'excédent de pâte à l'aide d'un couteau et placez les fonds de tarte minimum 2h au réfrigérateur (l'idéal étant toute la nuit).

Terminez en cuisant vos fonds de tarte à 170°C dans un four à chaleur tournante pendant 20 min.



Tarte pistache framboise praliné

Ingrédients pour la ganache montée à la pistache :

- 150g de chocolat blanc
- 2 cuillères à soupe de pâte de pistache
- 220ml de crème

Faites fondre le chocolat blanc au bain marie et incorporez la pâte de pistache.

Faites chauffer 70 ml de crème liquide et ajoutez la crème chaude, en trois fois à la préparation chocolat blanc/pistache. Mélangez bien entre chaque ajout avec une maryse pour obtenir une préparation homogène.

Terminez en ajoutant 150 ml de crème froide et mixer au mixeur plongeant avant de placer la préparation minimum 4h au réfrigérateur (l'idéal étant toute la nuit).

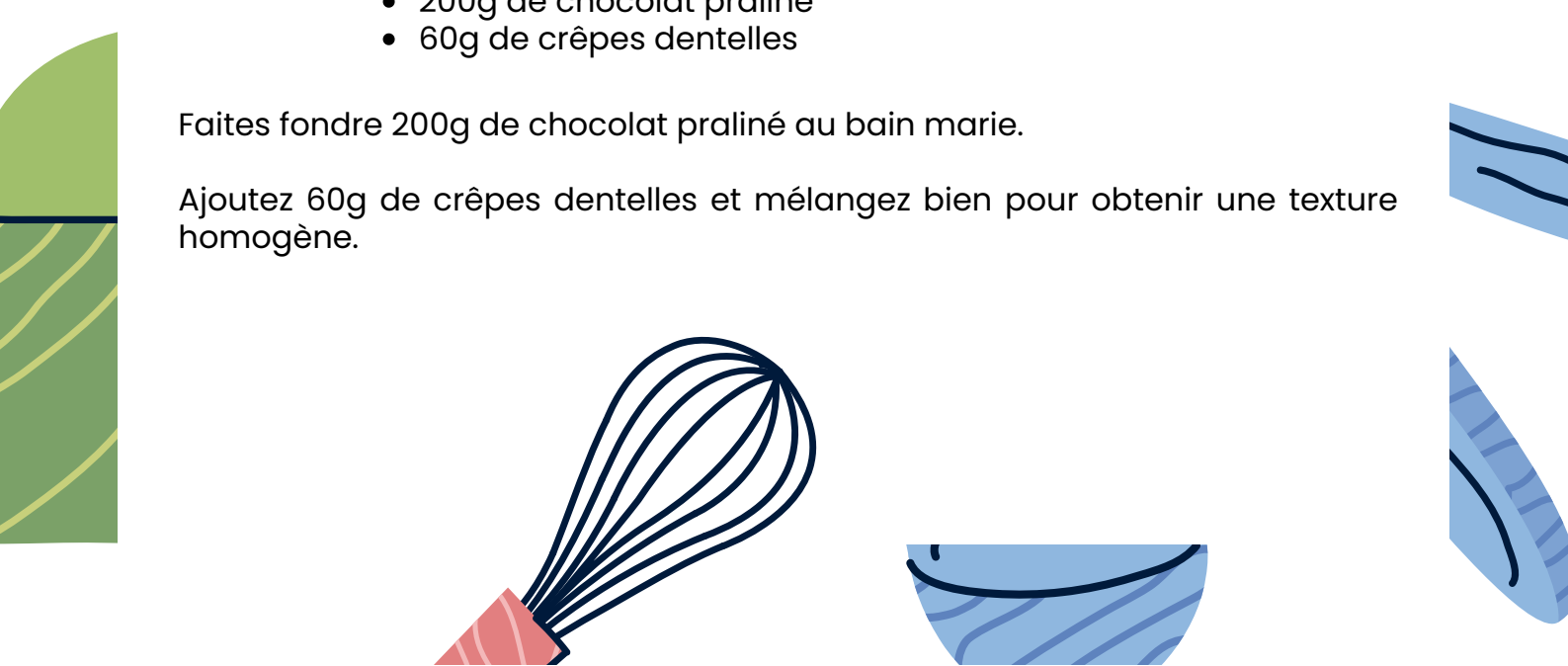
Lorsque la ganache est bien froide fouettez-là à vitesse moyenne pour la faire épaissir afin d'obtenir une belle ganache montée.

Ingrédients pour le croustillant praliné :

- 200g de chocolat praliné
- 60g de crêpes dentelles

Faites fondre 200g de chocolat praliné au bain marie.

Ajoutez 60g de crêpes dentelles et mélangez bien pour obtenir une texture homogène.





Tarte pistache framboise praliné

Ingrédients pour la compoté de framboise :

- 400g de framboises
- 70g de sucre roux
- 100ml d'eau
- 2g d'agar agar

Dans une casserole, placez 400g de framboises fraîches et écrasez-les au presse purée.

Ajoutez 100 mL d'eau et 60g de sucre roux et portez le mélange à ébullition.

Ajoutez ensuite l'agar agar, mélangez bien et laissez bouillir pendant 2 min.

Filmez à l'aide de film alimentaire au contact de la préparation, laissez refroidir à température ambiante et placez au réfrigérateur pour la nuit.

Montage de la tartelette :

Garnissez le fond de tarte de votre croustillant praliné.

Ajouter ensuite la compoté de framboise et déposez des framboises fraîches coupées en deux.

Pochez ensuite la ganache montée à la pistache à l'aide d'une douille cannelée.

Parsemez d'éclats de pistache émondées et une framboise coupée en deux pour décorer.

Bon appétit !

