



Tarte renversée framboises et pistache

Ingredients

Génoise

4 oeufs
100g de sucre
120g de farine
30g de crème liquide entière
200g de framboises

Ganache pistache

200g de chocolat blanc
140g de crème liquide entière
65g de pâte à pistache
des pistaches concassées

Génoise

Préchauffer le four à 170°C

Battre les œufs et le sucre pendant au moins 8 min pour que le mélange triple de volume.

Puis incorporer la farine et la crème liquide délicatement avec l'aide d'une spatule jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Verser dans le moule à tarte renversée

Enfourner 15 minutes.

Laisser refroidir

Démouler et disposer les framboises fraîches ou congelées, les 2 fonctionnent

Ganache pistache

Faire chauffer la crème liquide

La verser chaude sur le chocolat blanc en petits morceaux

Laisser fondre quelques secondes et mélanger

Ajouter la pâte à pistache (praliné pistache fonctionne aussi)

Verser la ganache sur les framboises

Disperser des pistaches concassées sur le dessus

Mettre au frais 4h