



Tarte fruits rouges et pistache

Ingredients

Pâte sucrée

130g de beurre mou

90g de sucre glace

1 oeuf

30g de poudre d'amande

220g de farine

Curd fruits rouges

200g de purée de fruits rouges

12g de maïzena

Namelaka pistache

1g de gélatine

62g de chocolat blanc

35g de pâte à pistache

40g de lait

40 + 40g de crème liquide entière

Ganache montée pistache

60 + 50g de crème liquide entière

75g de chocolat blanc

27g de pâte à pistache

Pâte sucrée

Fouetter ensemble le beurre mou, le sucre et la poudre d'amande

Verser l'oeuf et continuer de fouetter

Ajouter la farine en mélangeant à la main, ne pas trop travailler la pâte sinon elle sera dure après cuisson

Emballer la pâte dans un film alimentaire et mettre au frais 1h

Fariner le plan de travail et étaler la pâte sur une épaisseur de 0.4cm

Garnir le moule à tarte de pâte et remettre au frais 1h

Préchauffer le four à 180°C

Enfourner pendant 20 minutes, cuisson à blanc, et laisser refroidir

Curd aux fruits rouges

Mélanger tous les ingrédients à froid pour éviter les grumeaux

Puis faire cuire à feu moyen en mélangeant

Lorsque la préparation a bien épaissi, la verser sur le fond de tarte

Et mettre au frais 1h

Namelaka pistache

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer ensemble le lait, 40g de crème et la pâte à pistache

Verser chaud sur le chocolat blanc en petits morceaux et mélanger

Incorporer la gélatine essorée

Ajouter les 40g de crème liquide froide et mélanger

Verser le namelaka sur le dessus de la tarte

Mettre au frais au moins 2h

Ganache montée pistache

Faire chauffer les 60g de crème liquide

Verser le chocolat blanc en petits morceaux, laisser quelques secondes

Mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu

Incorporer la pâte à pistache

Verser le reste de la crème liquide froide

Filmer au contact et laisser au frais une nuit

Le lendemain à l'aide d'un batteur, fouetter la ganache jusqu'à obtenir une mousse ferme

Mettre en poche et décorer la tarte comme vous aimez
