Tarte aux framboises et à la pistache

4

2 Votes

En cherchant une nouvelle recette pour utiliser la pâte de pistache que ma sœur m'avait rapporté de Sicile, je suis tombée sur la fabuleuse tarte d'Isabelle. J'ai suivi ses explications pour réaliser ma propre tarte pour laquelle j'ai réaliser quelques ajustement. Voilà le résultat !

Temps de préparation : 40 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes

1 – Pâte Sablée à la Pistache

Ingrédients

- 75 grammes de beurre mou
- 35 grammes de sucre glace
- Un oeuf
- Une cuillère à café de pâte de pistache
- 12 grammes de poudre d'amande
- 125 grammes de farine

Préparation

1. Coupez le beurre en dés et mélangez le avec le sucre glace et une pincée de sel jusqu'à obtention d'un mélange crémeux.
2. Ajoutez l'oeuf, la pâte de pistache, la poudre d'amande et mélangez vivement pour obtenir une consistance bien crémeuse.
3. Incorporez la farine en 3 fois. Pétrissez la pâte sans trop la travailler. Ramassez la pâte en boule et réservez la au frais pendant 2 heures.
4. Une fois la pâte bien reposer, abaissez dans un moule. J'ai choisi un moule rond à charnière pour pouvoir retirer le fond facilement.
5. Réservez à nouveau au frais pendant 15 minutes.

2 – Crème d'amande à la Pistache

Ingrédients

- 25 grammes de beurre mou
- 25 grammes de sucre
- 25 grammes de poudre d'amande
- Un oeuf
- 1 cuillère à café de pâte de pistache

Préparation

1. Préchauffez le four à 180° (thermostat 6).
2. Dans un saladier, versez le beurre avec le sucre et travailler le mélange jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse. Ajoutez l'œuf et la pâte de pistache puis travaillez vigoureusement. Incorporez la poudre d'amande et mélangez l'ensemble pour obtenir un appareil lisse et homogène.
3. Versez sur le fond de pâte.
4. Enfournez 30 minutes en surveillant la coloration qui ne doit pas être trop foncée, au besoin, couvrir d'un papier aluminium.
5. Retirez du four et décerclez délicatement.
6. Laissez refroidir sur une grille.

3 – Dressage

Ingrédients

- Confiture Bonne Maman
- 300 grammes de framboises
- Sirop d'érable
- 30 grammes de pistaches vertes émondées hachées
- Quelques feuilles de menthe fraîches

Préparation

1. Une fois bien froide, égalisez les bords de la tarte à l'aide d'une lame de couteau bien aiguisée.
2. Nappez d'une fine couche de confiture.
3. Rangez les framboises sur le dessus de la tarte.
4. Badigeonnez le tour de la tarte avec un peu de sirop d'érable et décorez avec des pistaches.
5. Glissez quelques feuilles de menthe fraîches entre les framboises.

Et pour accompagner ce joli dessert, j'ai choisi le Rosé de Saignée un champagne d'exception d'Elise Dechannes. C'est une cuvée 100% Pinot Noir qui tient son nom de la technique de vinification éponyme, la Saignée.

Ceci est ma participation au Mercredi Gourmand organisé par le trio de choc Sysy, Sophie et Anne-Laure T, car plus on est de fous, plus il y a de gourmandises !