



## Tarte fraise éclats de pistache

pascale



Toujours sur le même fond de tarte incontournable....voici une tarte agrémentée de chantilly colorée et d'éclats de pistache ...





## INGREDIENTS

Pour la pâte sablée :

95 g de farine

10 g de fécule de pommes de terre

45 g de sucre glace

65 g de beurre très froid

18 g de poudre d'amandes

½ pincée de sel fin

1/2 oeuf (battre un oeuf entier et n'en prendre que 25 g)

Pour la crème amandine :

100 g de beurre

100 g de sucre semoule

100 g de poudre d'amandes

2 oeufs (200 g)

5 cl de crème liquide (50 g)

Pour la garniture :

200 g de framboises

1 CS de sucre en poudre





## Recette

### La pâte sablée :

Tamiser la farine, la fécule et le sucre glace. Couper le beurre en très petits dés. Ajouter l'oeuf, le sucre puis la farine additionnée de fécule et d'amandes en travaillant la pâte au minimum (toujours pour une pâte sablée)

Lorsque tous les ingrédients sont mélangés, mettre en boule, filmer et réserver au minimum 1 h au réfrigérateur avant utilisation (Le repos de la pâte au frais la détend, la rend souple et malléable. Elle s'étalera plus facilement et ne se rétractera pas pendant la cuisson).

Etaler votre pâte sur une hauteur de 2 mm environ, et la piquer à l'aide d'une fourchette. laisser reposer 1 heure avant cuisson

### La crème amandine :

Mélanger tous les ingrédients au fouet sauf la crème. Ajouter la crème. Surtout ne pas émulsionner, sinon elle risque de gonfler au four. La réserver au minimum 1 heure au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 170°C (th 5). Cuire le fond de pâte sucrée environ 8 mn.

Laisser refroidir puis dresser la crème amandine sur le fond de pâte sucrée cuit et mettre au four 20 mn environ, à 170°C.

Sortir du four et laisser reposer sur une grille. Passer la lame d'un couteau entre le cercle et la tarte pour décoller le tout.

Etaler une fine couche de confiture de fraises. Décorer avec 2 chantilly teintées de rose... quelques pistaches broyées... quelques fruits rouges... et de jolies feuilles de menthe ! bonne dégustation !

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [zodiosphere.fr](http://zodiosphere.fr)