



Tarte aux fraises de Christophe Michalak

Ingrédients pour 2 cercles de 18cm environ :

Pour le shortbread : 200g de beurre demi-sel ; 100g de sucre glace ; 230g de farine

Pour la crème d'amande : 1 œuf ; 50g de cassonade ; 50g de poudre d'amande ; 25g de crème liquide ; 50g de beurre demi sel

Pour la crème pistache : 180g de crème liquide ; 80g de chocolat ivoire ; 1 feuille de gélatine ; 10g de [pâte de pistaches](#)

Pour le dressage : 500g de fraises ; confiture de fraise et 100g de pistaches décortiquées

La réalisation :

Le shortbread : Dans un bol, mélanger à la main le beurre demi sel ramolli, le sucre glace tamisé et la farine puis cette pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé pour obtenir une épaisseur de 5 mm environ. Détailler selon la taille du moule, pour moi 2 disques de 18cm et cuire sur une feuille de papier cuisson environ 10 mn à 160° à l'intérieur des cercles.

La crème d'amande : Mélanger à l'aide d'un fouet les œufs, la cassonade, le beurre légèrement fondu, la poudre d'amande et la crème liquide puis dresser cette préparation sur les fonds de pâte sucrée précuits à blanc encore tièdes et toujours dans les cercles. Cuire à 170° environ 20 mn.

La crème fouettée pistache : Ramollir la feuille de gélatine 10mn dans un bol d'eau froide. Chauffer dans une casserole la crème jusqu'à une faible ébullition et y dissoudre la gélatine ramollie. Pendant ce temps mélanger dans un saladier le chocolat ivoire préalablement concassé et la pâte de pistache puis verser la crème chaude sur cette préparation et mélanger le tout au fouet pour obtenir une crème homogène, mixer l'ensemble à l'aide d'un mixeur plongeant. Recouvrir la crème avec du film alimentaire et réserver au minimum 4h au réfrigérateur.

Le dressage : Étaler une fine couche de confiture de fraises sur les fonds de tarte et faire chauffer le reste de confiture avec un peu d'eau. Couper la base des fraises et les dresser sur les fonds de tarte puis les napper ainsi que les bords des fonds de tarte avec la confiture chaude. Couvrir les bords des fonds de tarte avec les éclats de pistaches (préalablement concassées au robot coupe). A l'aide d'un fouet monter la crème pistache refroidie et dresser la à l'aide d'une poche à douille puis parsemer d'éclats de pistaches.

Bonne dégustation !

