



Tarte Façon Fantastik : abricot, framboise, et pistache



Matériel : Guy Demarle utilisé :

Silpat : sp 3727

Moule génoise (24 cm) : FM 477

Poche à douilles : MA 162004

Lots douilles : MA 166005

Ingrédients :

Crème pâtissière pistache

40 g de pâte de pistache

190 g de lait

20 g de crème liquide

10 g de farine

10 g de maïzena

40 g de sucre semoule

2 jaunes d'œufs

½ feuille de gélatine (facultatif)

50 g de beurre

10 g de beurre de cacao

25 g de mascarpone

Crème amande/pistache

120 gr de beurre pommade

120 g de poudre de pistache

120 g de poudre d'amande

120 g de sucre glace

2 œufs entiers

Sablé Breton

2 jaunes d'œufs

85 g de sucre semoule

100 g de beurre mou (pas fondu)

135 g de farine

1 pincée de sel ou fleur de sel

6 gr de levure chimique

../..

Recette

Faites torréfier au four 50 g de pistaches émondées non salées pendant 15 mn à 150°. Réservez.

Coupez trois ou quatre abricots en deux et les autres en 4 ou 6 selon la grosseur. Les déposer sur une silpat saupoudrez de sucre de canne, de vanille en poudre et ajoutez quelques copeaux de beurre. Enfourez pendant 10 à 15 minutes à 150°. A la sortie du four déposer vos abricots sur du papier absorbant et laissez refroidir à température ambiante.

Crème pâtissière pistache

Portez à ébullition le lait avec la crème liquide, pendant ce temps dans un cul de poule fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Quand le sucre est bien dissout, ajoutez la farine et la Maïzena. Bien mélanger afin d'obtenir une pâte homogène.

Versez la moitié du lait chaud mélangez, puis versez dans la casserole contenant le lait.

Portez la crème à 85° et faire cuire pendant 2 à 3 minutes sans cesser de remuer avec un fouet.

Hors du feu, ajoutez la gélatine, puis ajoutez la pâte à pistache, puis le beurre et le beurre de cacao. Versez la crème dans un plat et filmez au contact. Réservez au réfrigérateur environ 30 mn.

Lorsqu'elle est bien refroidie battez au fouet pendant environ 5 minutes et ajoutez délicatement le mascarpone. Mettre en poche avec une douille unie (Ø 8 à 10).

Crème amande pistache

Dans un robot, mélangez avec la feuille, le beurre pommade (sorti au moins 2h avant du réfrigérateur) très mou avec le sucre glace et les poudres d'amande et pistache. Quand l'ensemble est bien homogène, ajoutez les œufs entiers un à un. Veillez à bien émulsionner la crème en la fouettant pendant au moins 1 minute à vitesse moyenne.

../..



Sablé breton

Préchauffez le four à 180°.

Faire blanchir au fouet le sucre semoule et les jaunes d'œufs dans un cul de poule, jusqu'à ce que le mélange ai doublé de volume. Ajouter le beurre mou et mélanger à l'aide d'une spatule. Lorsque la préparation est homogène, tamiser la farine, le sel et la levure au-dessus de celui-ci. Continuer à mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Mettre cette pâte dans une poche à douille (sans douille) et répartir dans le fond du moule. Enfournez 15 minutes puis ajoutez la crème amande pistache et enfournez de nouveau pendant 15 minutes.

Compotée de framboises

150 g de brisures de framboise surgelées
25 g de sucre
12 g de jus de citron
1 cuillère à soupe de confiture de Fraise
3 g de pectine nh + 15 g de sucre

6 à 8 abricots selon grosseur

50 g de pistaches émondées non salées

20 g de beurre doux

1 quinzaine de framboises fraîches

10 g de codineige (ou sucre glace)

Compotée de framboises

Chauffez les framboises, les 25 g de sucre le jus de citron et la confiture de fraises. Mélangez le reste de sucre avec la pectine, ajoutez aux framboises et laissez compoter environ 10 minutes à 40°. Réservez à température ambiante.

Montage

Lorsque le fond de biscuit (sablé breton et crème pistaches/amandes) est cuit et refroidi, étalez une couche de compotée de framboise (en conserver un peu pour en farcir les framboises fraîches).

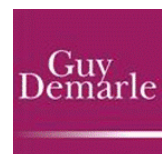
Déposez ensuite harmonieusement les demi et quart d'abricot sur la compotée de framboises. A l'aide de la poche à douille déposez la crème pâtissière pistache entre les abricots.

Tremper les bords des framboises fraîches dans le codineige. Puis les farcir avec le reste de compotée framboise.

Puis les déposez sur le gâteau. Concassez les pistaches torréfiées et parsemez-en toute la surface.



Pascale Phazelle
Conseillère Guy Demarle



**Assistant culinaire Cook'in,
moule flexipan
☎ : 06.76.52.15.65**