

Tartelette pistache & riz au lait à la vanille

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 60g de beurre pommade
- 90g de sucre glace
- 30g de poudre d'amande (ou pistache)
- 1 œuf
- 160g de farine T55
- 50g de maïzena
- 75g de riz rond
- 260g de lait (j'ai utilisé du lait d'amande)
- 1 gousse de vanille
- 135g de crème liquide entière
- 125g de crème liquide montée en chantilly
- 1 œuf
- 40g de sucre semoule
- 20g de poudre de pistache
- 50g de farine
- 2g de levure chimique
- 30g de beurre fondu
- 100g de lait
- 200g de crème
- 1 gousse de vanille
- 2,3g de gélatine
- 170g de chocolat Ivoire
- 50g de purée de pistache

Préparation

1. J'ai utilisé la vanille Norohy & le chocolat Ivoire de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. Ajoutez l'œuf, mélangez, puis terminez avec la farine et la maïzena, sans trop travailler la pâte.
3. Formez une boule, filmez-la et mettez-la au réfrigérateur au moins 1h30.
4. Ensuite, étalez la pâte sur 2mm d'épaisseur, détaillez des cercles de 10cm de diamètre et disposez-les sur les moules beurrés.
5. Mettez-les au réfrigérateur (ou au congélateur) au moins 1 heure (si possible plus longtemps, vous pouvez les laisser 24h sans problème).
6. Ensuite, faites-les cuire 10 à 15 minutes dans le four préchauffé à 170°C, les tartelettes doivent être bien dorées à la sortie du four.
7. Si vous le souhaitez, vous pouvez les dorer à l'aide d'un pinceau et d'un œuf battu 5 minutes avant la fin de la cuisson.
8. Riz au lait : Pour info, j'ai légèrement modifié la recette du riz au lait par rapport à celle que vous voyez sur les photos pour avoir un résultat un peu plus onctueux et léger de riz rond de lait (j'ai utilisé du lait d'amande) ousse de vanille de crème liquide entière de crème liquide montée en chantilly Versez le riz, le lait & les grains de la gousse de vanille dans une casserole.
9. Portez à ébullition, puis baissez le feu et ajoutez la crème liquide.
10. Poursuivez la cuisson jusqu'à ce que le riz soit cuit et bien onctueux.
11. Faites refroidir totalement.

12. Au moment du montage, montez les de crème en chantilly, puis ajoutez-la délicatement au riz au lait.
13. Biscuit pistache : 1 œuf de sucre semoule de poudre de pistache de farine de levure chimique de beurre fondu Faites fondre le beurre et laissez-le tiédir.
14. Fouettez l'œuf avec le sucre, puis ajoutez la poudre de pistache et la farine et la levure préalablement tamisées.
15. Incorporez enfin le beurre, puis versez la pâte dans un cercle de sorte que la pâte fasse environ 1/2 cm d'épaisseur.
16. Enfournez dans le four préchauffé à 170°C pour 10 minutes de cuisson environ, la pointe d'un couteau planté dedans doit ressortir sèche.
17. Laissez refroidir, puis détaillez des cercles de 5cm de diamètre.
18. Ivoire de purée de pistache Faites réhydrater la gélatine dans l'eau froide.
19. Portez le lait à ébullition avec les grains de la gousse de vanille.
20. Ajoutez la gélatine réhydratée et essorée.
21. Versez-le sur le chocolat préalablement fondu.
22. Ajoutez la crème froide et la purée de pistache et mixez avec un mixeur plongeant pour avoir une crème bien lisse.
23. Laissez cristalliser pendant une nuit au réfrigérateur.
24. Le montage : Quelques pistaches Versez un peu de riz au lait au fond de chaque tartelette.
25. Ajoutez le biscuit pistache, puis à nouveau le riz au lait jusqu'à la surface.
26. Versez le namelaka dans une poche à douille munie d'une douille lisse, puis pochez-le sur les tartelettes.
27. Décorez avec quelques pistaches, puis régalez-vous !