

Tarte fraise & pistache (Christophe Michalak)

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 50 g de chocolat de couverture Valrhona Ivoire
- 10 g de pâte de pistache (si possible faite maison, c'est toujours meilleur)
- 3 g de levure chimique
- 15 g de sucre glace
- 85 g de beurre doux
- 3 g de rhum
- 15 g de poudre d'amande
- 3 g de fleur de sel
- 55 g de sucre glace
- 8 g de fécule de pomme de terre
- 25 g de poudre de pistache
- 15 g de pâte de pistache
- 10 g de jaune d'œuf
- 80g de blancs d'œuf
- 20 g de sucre semoule
- 1 pincée de fleur de sel
- 40 g de beurre doux
- 40 g de cassonade
- 2 g de pectine NH
- 50 g de pistaches concassées

Préparation

1. Aujourd'hui une recette de saison avec les premières fraises gariguettes de l'année !
2. En cherchant une recette de tarte mélangeant fraises et pistaches, je suis tombée sur deux recettes différentes de Christophe Michalak, une composée d'un short bread, d'une crème d'amande, d'une crème pistache et de fraises entières, et l'autre composée d'un sablé linzer, d'un biscuit moelleux pistache, d'un confit de fraises, d'une ganache montée pistache et de fraises entières.
3. C'est cette dernière que j'ai choisi de réaliser, attirée par les différentes préparations à base de pistache !
4. Voilà donc cette fameuse recette !
5. Mixer la préparation au mixeur plongeant, puis la réserver au frais jusqu'au lendemain.
6. Préchauffer le four à 180°C.
7. Dans la cuve du robot muni du fouet plat, mélanger la farine, la levure, le sucre glace, la poudre d'amande, le sel, le beurre et le rhum.
8. Etaler la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 2mm, puis détailler à la taille du moule et la piquer avec une fourchette afin que la pâte ne gonfle pas à la cuisson.
9. Faire cuire 20 minutes en pré cuisson, sortir le moule du four et réserver.
10. Préchauffer le four à 180°C.
11. Faire fondre le beurre.
12. Dans un mixeur, mélanger la poudre de pistache, la poudre d'amande, la pâte de pistache, le jaune d'œuf, le sucre glace, la fécule et la moitié des blancs d'œufs.
13. A part, monter en neige l'autre moitié des blancs d'œufs avec le sucre et une pincée de fleur de sel.
14. Ajouter les blancs en neige à l'appareil préparé dans le mixeur, puis incorporer un peu de cette préparation dans le beurre fondu avant de mélanger les deux préparations.

15. Verser l'appareil sur le sablé linzer, et faire cuire environ 7-10 minutes ; la pointe d'un couteau doit ressortir sèche.
16. Démouler et laisser refroidir.
17. Laver et mixer les fraises.
18. Faire bouillir la purée pendant une minute avec la cassonade et la pectine NH.
19. Etaler le confit de fraises sur le biscuit pistache, y compris sur le pourtour.
20. Déposer les fraises sur le biscuit.
21. Faire chauffer la gelée de fraise pour qu'elle soit liquide et tiède, puis à l'aide d'un pinceau, l'étaler sur les fraises.
22. Monter la ganache en chantilly, puis ensuite la mettre dans une poche à douille et la pocher sur la tarte.
23. Enfin, recouvrir le pourtour de la tarte de pistaches concassées, et parsemer la tarte avec le reste de ces pistaches.
24. Et voilà pour une recette assez rapide à réaliser et très bonne pour ceux qui aiment l'association fraise – pistache !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com