

Tartelette cerise, pistache et fleur d'oranger

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 20 g de maïzena
- 90 g de sucre glace
- 35 g de poudre d'amandes
- 1 pincée de sel
- 190 g de farine T55
- 50g d'œuf
- 125g de crème liquide entière
- 3 cuillères à café d'extrait de fleur d'oranger
- 25g de sucre semoule
- 2 jaunes d'œufs,
- 5g de farine
- 5g de maïzena

Préparation

1. Les premières cerises sont arrivées, c'est l'occasion de s'en servir en pâtisserie !
2. Mais à part dans les gâteaux type clafoutis, je préfère les cerises crues, comme dans ces tartelettes qui sont composées d'une pâte sucrée (recette de Christophe Michalak), d'une pâte de pistache maison (recette de Pierre Hermé), d'une crème pâtissière à la fleur d'oranger et donc de cerises fraîches.
3. Travailler le beurre jusqu'à le rendre pommade ; à part, mélanger la poudre de noisettes, la maïzena, le sel, le sucre glace.
4. Incorporer le tout au beurre et bien mélanger.
5. Battre l'œuf à part.
6. Ensuite, ajouter à l'appareil 1/3 de la quantité d'œuf et 1/3 de la farine.
7. Mélanger le tout, et recommencer deux fois l'opération.
8. Réserver la pâte au frais dans du film transparent pendant au minimum 4h, ou même une nuit si possible.
9. Après le repos, étaler la pâte et foncer des cercles à tartelette.
10. Piquer la pâte avec une fourchette, ou bien poser dessus un sac avec des haricots secs, pour éviter qu'elle ne gonfle à la cuisson.
11. Faire cuire les tartelettes 20 à 25 minutes à 180°C.
12. Pâte de pistache :Vous trouverez la recette dans la rubrique « recette de base », pour cette recette vous aurez besoin d'une petite cuillère par tartelette.
13. Mettre dans une casserole le lait, la crème et la fleur d'oranger et porter le tout à ébullition.
14. A part, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre, puis incorporer la farine et la maïzena.
15. Verser ensuite la moitié du liquide bouillant sur les œufs, bien mélanger, puis tout verser dans la casserole.
16. Faire cuire en remuant constamment jusqu'à ce que la crème épaississe.
17. Mettre dans un plat, filmer au contact et réserver au frais.
18. Montage :QS de cerises (environ 8 par tartelette) Mettre une très fine couche de pâte de pistache pure au fond des tartelettes.
19. Pocher par-dessus la crème pâtissière à la fleur d'oranger jusqu'à hauteur des tartelettes.
20. Couper les cerises en deux et enlever les noyaux.

21. Disposer les demi-cerises sur le pourtour de chaque tartelette, puis déposer au milieu un peu de pâte de pistache.
22. Terminer en recouvrant la pâte de pistache d'un dôme de crème pâtissière, et décorer avec des pistaches entières et concassées.
23. Les tartelettes sont prêtes !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com