

Tarte cerise & pistache (Claire Heitzler)

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 90g de beurre
- 20g de poudre d'amande
- 1g de sel
- 55g de sucre glace
- 35g d'œufs
- 65g de sucre
- 1 pincée de sel
- 65g de poudre de pistache
- 10g de pâte de pistache
- 65g d'œufs
- 5g de farine
- 80g d'eau
- 80g de jus de citron
- 410g de griottes billes, ou bien 450g de cerises fraîches avec noyaux (j'ai utilisé des cerises)
- 35g de sucre
- 20g de jaunes d'œufs
- 10g de poudre à crème (ou de Maizena)
- 10g d'eau froide
- 2g de gélatine en poudre
- 65g de beurre
- 30g de pâte de pistache
- 70g de beurre de cacao
- 6g de colorant rouge liposoluble
- 6 pistaches

Préparation

1. puis mixez le mélange.
2. Une fois la plaque de chocolat congelée, pulvérisez le mélange de beurre de cacao dessus avec un pistolet à peinture.
3. Montage : 3 cerises 6 pistaches Étalez la pâte sucrée et foncez un cercle à tarte de 22cm de diamètre.
4. Laissez la pâte refroidir 1 heure au réfrigérateur.
5. Enfournerez le fond de tarte pendant 15 minutes à 150°C (c'est une précuisson seulement).
6. Répartissez ensuite sur le fond de tarte la crème de pistache.
7. Placez dans la crème de pistache les demi-cerises semi-confites.
8. Faites cuire à nouveau la tarte à 150°C pendant 30 minutes (la crème de pistache doit être légèrement gonflée, moelleuse, et dorée).
9. Une fois votre tarte totalement refroidie, placez par-dessus le crémeux pistache.
10. Puis placez bien au centre la plaque de chocolat rouge.
11. Il ne vous reste plus qu'à disposer quelques cerises et pistaches pour la décoration, et votre tarte est prête.
12. Bon appétit !