

Gâteau pistache & fraise

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 110g de sucre
- 110g de beurre pommade
- 150g de farine
- 7g de levure
- 50g de beurre pommade
- 40g de purée de pistache
- 80g de sucre glace
- 100g de poudre de pistache
- 10g de maïzena
- 80g d'œuf
- 30g de pistaches
- 70g de fraises fraîches
- 200g de crème liquide entière
- 25g de sucre glace
- 30g de purée de pistache
- 125g de fraises coupées en petits dés

Préparation

1. Terminez en incorporant la farine et la levure.
2. Formez une boule, écrasez-la, filmez-la et mettez-la au réfrigérateur pendant minimum 1 heure.
3. Ensuite, mettez la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé et étalez-la de façon à la faire cuire dans un cercle de 20cm de diamètre, avec un cercle de 8cm de diamètre au centre.
4. Enfourez le sablé dans le four préchauffé à 180°C pendant 12 minutes.
5. Crème de pistache : de beurre pommade de purée de pistache de sucre glace de poudre de pistache de maïzena d'œuf de pistaches de fraises fraîches Mélangez le beurre avec la purée de pistache, le sucre glace, la poudre de pistache et la maïzena.
6. Quand le mélange est bien homogène, ajoutez les œufs puis les pistaches entières et les fraises coupées en dés.
7. Versez la crème de pistache sur le sablé précuit, puis enfourez à nouveau à 180°C pendant 15 à 20 minutes.
8. Démoulez, puis laissez refroidir.
9. Chantilly pistache & fraise : de crème liquide entière de sucre glace de purée de pistache de fraises coupées en petits dés Fouettez la crème liquide avec le sucre glace.
10. Quand elle a une texture de chantilly, ajoutez la purée de pistache et fouettez à nouveau quelques secondes.
11. Étalez une fine couche de chantilly sur le gâteau.
12. Ensuite, pochez deux boudins de chantilly à l'intérieur et extérieur du gâteau de façon à étaler les dés de fraises au milieu.
13. Recouvrez les fraises en pochant le reste de chantilly dessus.
14. Décoration : Quelques fraises Quelques pistaches Décorez avec quelques rondelles de fraises et avec des pistaches entières, puis régalez-vous !