

Tarte pistache (Cédric Grolet)

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 180g de sucre glace
- 6g de fleur de sel
- 6g de pâte de pistache
- 60g de sucre
- 2g de fleur de sel
- 120g de crème
- 1,8g de gélatine en feuille
- 29g de chocolat Ivoire de Valrhona
- 22g de pistaches
- 45g de pâte de pistache
- 60g de beurre
- 90g de sucre glace
- 30g de poudre d'amande
- 1g de sel
- 180g de farine T55
- 50g de fécule de pomme de terre
- 100g de pâte de pistache
- 50g de crème
- 23g de beurre
- 77g de sucre
- 33g de cassonade
- 1g de levure
- 18g de jaunes d'œuf (1 jaune)
- 25g de pâte de pistache
- 10g de crème liquide
- 8g de sucre semoule
- 35g de beurre
- 45g de blancs d'œuf
- 18g de farine T55
- 10g de blancs d'œuf (2)
- 5g de cassonade (2)

Préparation

1. , ce qui est logique étant donné son auteur, mais le résultat en vaut la peine, d'autant plus que plusieurs éléments peuvent être préparés bien à l'avance (vous pouvez faire une semaine avant le praliné, la pâte de pistache et l'huile, la veille la pâte sucrée et la ganache, et le jour J le biscuit moelleux, les cuissons et le montage, ce qui vous permet de ne pas passer trop de temps en cuisine le même jour !
2.).
3. Dans la recette originale, il est indiqué qu'il faut sécher les pistaches au four toute une nuit à 90°C.
4. Personnellement, je les ai faites torréfier 20 minutes à 150°C un peu avant de réaliser le praliné.
5. Ensuite, préparez un caramel à sec avec le sucre, versez-le sur les pistaches torréfiées et laissez-le refroidir.
6. Mixez le tout jusqu'à obtention d'un praliné lisse.
7. Faites réhydrater la gélatine dans de l'eau froide.
8. Portez à ébullition le lait et la moitié de la crème, puis incorporez-y la gélatine réhydratée et essorée.
9. En parallèle, faites fondre le chocolat.
10. Versez le liquide chaud sur le chocolat fondu, en émulsionnant pour obtenir une ganache lisse.

11. Ajoutez la deuxième moitié de la crème, puis les pistaches et la pâte de pistache, puis passez la ganache au mixeur.
12. Placez au frais pour quelques heures, une nuit dans l'idéal.
13. Crèmez le beurre avec le sucre glace, la poudre d'amande et le sel.
14. Ajoutez ensuite l'œuf en fouettant bien, puis ajoutez la farine et la fécule de pomme.
15. Mélangez le moins possible, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
16. Filmez-la et placez-la au réfrigérateur pendant minimum 2 heures.
17. Étalez la pâte sur 2 à 3mm d'épaisseur, puis foncez un cercle à tarte beurré de 16cm.
18. Placez le fond de tarte au frais (au congélateur si possible).
19. Préparez un caramel à sec avec le sucre.
20. Pendant ce temps, faites chauffer la crème.
21. Quand le caramel a une jolie couleur, versez la crème petit à petit en remuant constamment.
22. Ajoutez ensuite le beurre coupé en morceaux.
23. Retirez du feu, puis ajoutez la pâte de pistache.
24. Laissez refroidir.
25. Crèmez le beurre avec le sucre et la cassonade.
26. Ajoutez la poudre de pistache.
27. Incorporez le jaune d'œuf et les blancs d'œuf, puis la crème, la levure et la farine.
28. Terminez avec la pâte de pistache.
29. Montez les blancs d'œuf (2) en neige et serrez-les avec la cassonade (2).
30. Mélangez les deux préparations délicatement, puis étalez la pâte à biscuit sur une plaque sur une épaisseur de 7mm (si besoin vous pouvez le faire cuire dans un cercle ou un cadre).
31. Enfournerez dans le four préchauffé à 175°C pendant 12 minutes, en retournant la plaque à mi-cuisson.
32. Cuisson, montage et finitions : QS d'éclats de pistache Faites cuire le fond de tarte à 160°C pendant 25 minutes.
33. Laissez-le refroidir, puis enfournerez-le à nouveau 15 minutes à 180°C.
34. Quand le fond de tarte est refroidi, étalez de la pâte de pistache, du praliné pistache et du caramel pistache de façon à réaliser un marbrage.
35. Détaillez un cercle de 12cm de diamètre dans le biscuit pistache, et déposez-le au milieu de la tarte.
36. Imbibez-le à l'aide d'un pinceau avec l'huile pistache.
37. Fouettez la ganache comme une chantilly et pochez-la sur la tarte en réalisant un dôme.
38. Recouvrez la ganache avec des éclats de pistache, puis régalez-vous, vous l'avez bien mérité !