



TARTE MACARONNEE FRAISES ET PISTACHE



Facile

Préparation: 10 mn (si vous achetez le macaron tout fait)

Cuisson: 10 mn à peine

Pour 2 personnes:

1 grand macaron à la pistache ou à la fraise acheté tout fait

1 douzaine de fraises pas trop grosses

2 jaunes d'œufs

10 g de Maïzena

15 g de farine

45 g de sucre en poudre

20cl de lait

1 càs de pâte de pistache

La crème pâtissière:

Dans une casserole, porter le lait à ébullition. En garder 2 càs à part pour faire fondre la pâte de pistache.

Dans un bol, mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Ajouter la Maïzena et la farine, mélanger. Verser le lait petit à petit sur l'appareil.

Remettre le tout dans la casserole et chauffer en remuant sans cesse jusqu'à épaississement. Couper le feu, incorporer la pâte de pistache un peu fondue et remuer jusqu'à ce la crème soit homogène.

Laisser refroidir

Les fraises:

Laver rapidement les fraises et les sécher avant de les équeuter.

En garder 2 entières et couper les autres dans le sens de la hauteur, réserver.

Finition:

Ouvrir le macaron, enlever la crème qui les collait délicatement avec une lame de couteau.

Poser les macarons, face bombée sur une assiette et les garnir de crème pâtissière sur un ½ cm. Décorer avec les fraises.

!