



Tarte croustillante citron pistaches

Le curd pistache citron

- 4 citrons non traités
- 60 g de pistaches vertes
- 150/200 g de sucre
- 4 œufs
- 1 zeste de citron
- 20 g de beurre

La pâte croustillante

- 200 g farine
- 60 g beurre
- 60 g sucre
- 1 œuf

Préchauffer le four T7

Préparer le curd. Mixer finement les pistaches avec 50 g de sucre , ajouter une cuillère d'eau pour obtenir une pâte.

Presser les citrons, prélever le zeste d'un citron.

Dans une casserole mélanger le jus, le zeste et le sucre au fouet. Ajouter les œufs et la pâte de pistache en fouettant.

Mettre le mélange à chauffer sur un bain marie, ajouter le beurre et laisser le mélange épaissir en fouettant constamment .

Préparer la pâte croustillante

Dans un saladier mélanger à la main la farine, le sucre, le beurre ramolli et l'œuf.

Former une boule que vous placez 10 minutes au froid.

Étaler la pâte sur un plan de travail fariné. Foncer un moule à tarte beurré avec la pâte puis mettre à cuire à blanc une dizaine de minutes.

Sortir la pâte du four et la garnir du curd citron pistaches puis enfourner pour une vingtaine de minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée et la garniture prise.

Sortir la tarte et la laisser refroidir avant de la saupoudrer d'un nuage de sucre glace.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>