

Tarte aux figues sur fond de pate sablée à la pistache



Cette tarte est idéale pour finir un déjeuner en famille le dimanche. Sa pâte surprend avec sa touche aux saveurs de pistache. Sa garniture n'est que légèreté et simplicité.

Pour une tarte de 18 cm (4 personnes) :

- 100 g de farine
- 50 g de beurre
- 55 g de sucre
- 1 jaune d'oeuf
- 50 g de mascarpone
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 30 g de pistaches nature
- 300 g de figues
- 2 brins de menthe

Préparation de la pâte sablée à la pistache :

Dans un saladier, mettre la farine tamisée et le sucre. Ajouter le beurre ramolli couper en petits morceaux. Du bout des doigts, mélanger délicatement l'ensemble de façon que tous les morceaux se trouvent enrobés de farine. Les écraser rapidement afin de préparer le sablage. Sabler le mélange entre vos mains propres pour obtenir une poudre fine proche du sable. Mettre le sablage en fontaine et ajouter le sel, 15 g pistaches concassées et l'œuf légèrement battu à la fourchette. Incorporer progressivement le sablage à l'œuf. Lorsque l'œuf est entièrement incorporer au sablage, écraser rapidement à pleines mains, sans pétrir. La pâte se forme et ressort entre les doigts. Former la pâte en boule et fariner légèrement. Si votre pâte est trop friable et se casse facilement fraiser votre pâte en une seule fois. Filmer et réserver 1 heure au réfrigérateur.



Sortir la pâte sablée du réfrigérateur un quart d'heure avant emploi. Disposer votre pâte sur un plan de travail fariné. Poser le rouleau à pâtisserie au milieu de la pâte, appuyer légèrement et régulièrement en maintenant les mains bien à plat aux extrémités du rouleau. Faire pivoter votre pâte (on l'appelle en pâtisserie l'abaisse) d'un huitième de tour et recommencer en s'assurant que l'abaisse ne colle pas au plan de travail. Ne pas hésiter à fariner. Effectuer cette opération jusqu'à obtenir un cercle d'environ 22 cm (et une épaisseur d'environ 3 à 4 mm). Prendre une fourchette et piquer votre pâte régulièrement.

Préchauffer votre four à 200° (th. 6-7).

Beurrer votre moule ou votre cercle. Enrouler la pâte autour de votre rouleau, puis le dérouler à l'envers au-dessus de votre moule. Appuyer l'abaisse contre les parois de votre moule. Découper l'excédent de pâte à l'aide du rouleau en le passant une ou deux fois sur le moule. Découper un cercle de papier sulfurisé de la dimension de votre moule puis poser le au fond de la tarte, disposer des légumes secs ou des pois en céramique et faire cuire votre pâte à blanc pendant 15 minutes à 200° (th. 6-7) en enlevant les pois et le cercle les 5 dernières minutes en faisant attention à ne pas vous brûler. Réserver.

Préparation de la crème :

Dans un saladier, fouetter la mascarpone, la crème fraîche liquide et 15 g de sucre. Ajouter 10 g de pistaches hachées. Vous devez obtenir une crème mousseuse.

Dressage :

Laver et couper les figes en 2 puis les demies figes en 2 ou 3 selon la grosseur. Sur votre fond de tarte, étaler un peu de crème, puis disposer les figes de la façon qui semble la plus élégante. Moi je les ai positionnées verticalement et légèrement incliné sur l'arrière. Parsemer de pistaches concassées et des brins de menthe.

