

Tarte fraise-pistache de Christophe Michalak

Ingrédients pour la pâte de pistache de Pierre Hermé :

125g de pistaches crues, non salées et émondées (si vous achetez des pistaches encore en coquille, il suffira d'enlever la coquille et de mettre les pistaches dans de l'eau bouillante quelques minutes, jusqu'à ce que la peau commence à partir et de finir d'enlever la peau. Il faudra faire sécher ensuite les pistaches 2 * 30s au micro-ondes pour ma part avant de les torréfier normalement)

30g de poudre d'amandes

62g de sucre en poudre

18g d'eau

3 gouttes d'extrait d'amande amère

1 CS d'huile arachide ou tournesol

Torréfiez les pistaches, en les plaçant sur une plaque, 15min à 150°

Préparez un sirop de sucre en mettant le sucre et l'eau dans une casserole et en portant le sirop à 121°. Ajoutez les pistaches d'un seul coup et remuez. Lorsque les pistaches ont sablé, versez-les dans un mixer et mixez quelques minutes. Ajoutez la cuillère d'huile et mixez longtemps (entre 5 et 10min). Placez dans un bocal en verre hermétique et conservez à température ambiante.

Ingrédients pour la tarte aux fraises-pistache : (pour un cadre de 20 *35)

Pour la ganache montée à la pistache :

180g de crème liquide

80g de chocolat blanc de couverture

15g de pâte de pistache

éventuellement du colorant vert

Mettez le chocolat blanc et la pâte de pistache dans un saladier. Faites bouillir la crème et versez la dessus pour faire fondre le chocolat. Mixez, ajoutez le colorant et remixez. Filmez et conservez au frais minimum 4 heures et le mieux toute la nuit.

Le shortbread :

150g de beurre salé froid
75g de sucre glace
175g de farine t55

Mélangez tout ces ingrédients à la main en sablant bien le mélange jusqu'à obtenir une pâte homogène que vous étalerez sur 0,5cm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson. Disposez votre cadre dessus et coupez le surplus sur les côtés. Veillez à ce que votre pâte aille bien jusque sur les bords partout.

Enfournez pour 10min à 170° (le shortbread va juste précuire).

La crème aux amandes :

105g de cassonade
105g de poudre d'amandes
105g de beurre demi-sel fondu
105g d'oeufs
37g de crème liquide

Mélangez la poudre d'amandes, la cassonade, le beurre fondu et la crème sans fouetter (il ne faut pas incorporer d'air sinon votre crème gonflerait à la cuisson). Ajoutez les œufs et mélangez doucement.

Versez la crème sur le shortbread et remettez au four pour 25-30min environ.

Une fois cuit, ôtez le cadre et faites refroidir sur une grille.

Si la tarte n'est pas pour le jour même, vous pouvez mettre un film alimentaire sur le fond de tarte mais sans le recouvrir complètement et en le laissant sur la grille.

Montage :

150g de confiture de fraises
25g de pistaches émondées, torréfiées et concassées
1 CS d'eau
1kg de fraises

Faites bouillir la confiture avec la cuillère d'eau. Recouvrez largement le biscuit avec la confiture passée au pinceau et faites adhérer les pistaches sur les bords.

Coupez la base des fraises et disposez les sur le fond de tarte.

Montez la ganache à la pistache au fouet jusqu'à ce qu'elle se tienne (attention de ne pas battre trop fort ni trop longtemps). Versez-la dans une poche muni d'une douille cannelée et réservez au frais jusqu'au moment de servir. Disposez de la ganache sur la pointe des fraises et servez.

Régalez-vous !!!!

Vous pouvez trouver d'autres explications, photos et expérience [ici](#).

