

Fonds de tarte

Source : Christophe Michalak, "c'est du gâteau !".

Ingrédients

Pâte à tarte :

- 190 g de farine
- 20 g de fécule de pomme de terre
- 90 g de sucre glace
- 130 g de beurre très froid
- 35 g de poudre d'amande
- 1 œuf (50 g précisément)
- 1 pincée de sel

Crème amandine :

- 100 g de beurre
- 100 g de sucre semoule
- 100 g de poudre d'amandes
- 2 œufs (100 g)
- 1 càc pâte de pistache (facultatif)
- 5 cl de crème liquide (50 g)

Préparation

Pâte à tarte :

Tamiser la farine, la fécule et le sucre glace, ajouter la poudre d'amande. Couper le beurre en dés, l'ajouter au mélange de poudre et travailler à la main. Ajouter l'œuf battu (pour en peser 50g). Lorsque tous les ingrédients sont mélangés, mettre en boule, filmer et réserver au minimum 1 heure au réfrigérateur avant utilisation. Étaler la pâte sur une hauteur de 2 mm environ, et la piquer à l'aide d'une fourchette. Former les disques et laisser reposer 1 heure avant cuisson. Cuire les fonds de pâte 8 min à 170 °C. Laisser refroidir.

Crème amandine :

Mélanger tous les ingrédients au fouet, excepté la crème. Ajouter la crème surtout ne pas l'émulsionner, sinon elle risque de gonfler au four. Réserver le tout au réfrigérateur pendant au minimum une heure.

Dresser la crème amandine sur les fonds de pâte sucrée cuits et mettre au four 20 mn environ, à 170°C. Sortir du four et laisser reposer sur une grille.

PòmPòmNèss

<http://pompomness.canalblog.com>