



Quelle ne fut pas ma surprise en allant la dernière fois chez Métro avec Maga66 pour notre ravitaillement de "pâte de Spéculoos", de voir des framboises jaunes...je n'ai pas pu résister...



Ingrédients :

***pour la pâte sablée amande pistache**

- 40 g d'amandes en poudre
- 30 g de pistaches hachée
- 85 g de sucre glace
- 200 g de saindoux
- 3g de sel
- 40g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 gros œuf
- 85g + 250G de farine

***pour la ganache pistache/tonka**

- 150 g de chocolat blanc
- 200 g de crème liquide entière
- 30 g de pistaches moulues
- fève de tonka

***pour la garniture**

- 1 barquette de framboises
- 1 barquette de framboises jaunes [Kiwi Gold](#)
- sucre glace "neige éternelle"



La veille :

Préparer la ganache au chocolat. Faire fondre la crème et le chocolat au micro ondes puissance 750 w, 2 fois 1 min, mélanger entre 2. Râper la fève de tonka à l'aide d'une microplane, ajouter la pistache moulue et mélanger à la spatule.



Couvrir le récipient. Placer au réfrigérateur toute la nuit.

Le lendemain :

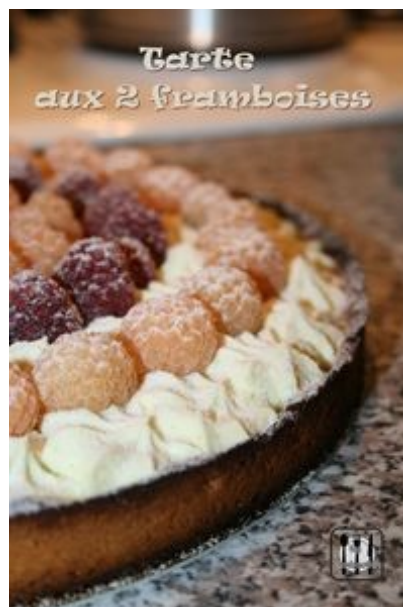
Dans le bol du robot, mélanger le beurre avec le sucre glace ainsi que la poudre d'amande et les pistaches. Il faut utiliser le fouet K du robot . Puis ajouter l'œuf et ensuite les 85 g de farine. Une fois bien mélangé, ajouter les 250 g de farine. On obtient un mélange homogène. Étaler la pâte entre 2 toiles Silpat . Laisser reposer au 1 h au frais dans du film alimentaire. Décoller la toile silpat du dessus. Poser sur la plaque alu perforée. Poser le cercle à tarte puis retourner la toile avec la pâte et décoller. Couper la pâte qui déborde. Piquer avec un pique pâte. Placer une feuille de papier sulfurisé dessus et mettre les noyaux de cuisson pour une cuisson à blanc. Cuire 15 min à Th 6 ou 180°C. Retirer les noyaux de cuisson et le papier sulfurisé, poser sur une grille et laisser refroidir.



A l'aide un batteur électrique, monter la ganache comme une chantilly. Garnir le fond de pâte refroidi à l'aide d'une poche à douille, douille cannelée.

Disposer les framboises sur la ganache. Saupoudrer de "Neige éternelle".

Réserver au frais jusqu'au moment de la dégustation.



La framboise jaune est un peu plus acidulée à mon goût personnel.