



TARTE PISTACHE/GRIOTTES

Pâte brisée sucrée : 250 g farine - 180 g beurre à température ambiante - 4 g sel (1 petite c à c) -

5 g sucre (1 c à c) - 1 jaune d'oeuf - 5 cl lait à température ambiante -

Tamiser la farine. Dans un saladier, ramollir le beurre à l'aide d'une spatule. Malaxer jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de morceaux, consistance : crème. Ajouter le sel, le sucre, le jaune d'oeuf et le lait tout en remuant. Quand le mélange est bien homogène, incorporer petit à petit la farine, sans cesser de remuer. Aussitôt que la pâte forme une boule, cesser de malaxer. Envelopper dans du film alimentaire. Au réfrigérateur au moins 2 heures.

Crème pâtissière à la pistache : 1/4 l lait - 3 jaunes d'oeufs - 1 grosse c à s de pâte de pistache - 20 g maïzena - 40 g sucre - 50 g beurre -

Faire bouillir le lait. Ajouter la pâte de pistache. Mélanger les jaunes d'oeufs, le sucre et la maïzena dans un saladier. Faire blanchir. Vider le lait bouillant dessus. Verser le tout dans la casserole, porter à ébullition tout en remuant avec un fouet. Faire épaissir. Débarrasser dans un bol, ajouter 50 g de beurre. Recouvrir de film alimentaire en faisant adhérer à la crème et aux parois du bol. Au réfrigérateur.

Pâte à crumble : 50 g beurre - 50 g sucre - 50 g farine - 50 g poudre d'amandes -

Mettre les 4 éléments dans un saladier, malaxer avec les doigts pour obtenir un mélange grossièrement sableux.

Prendre un cadre carré de 22 cm de côté, poser une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie, poser le cadre dessus. Étaler la pâte brisée dedans. Piquer le fond d'une fourchette. Recouvrir d'un papier sulfurisé, étaler des billes de cuisson (ou haricots secs). Enfourner 20 min. four préchauffé à 180° (th.6).

A la sortie du four, étaler la crème pâtissière, répartir la pâte à crumble, poser les griottes surgelées. Enfourner 25 min. à 180° (th.6). Laisser refroidir, saupoudrer de sucre glace. Et.....**déguster!**

Conseil : vous pouvez préparer les 3 appareils : pâte brisée, pâte à crumble, crème pâtissière, la veille en les conservant au réfrigérateur.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr