

Tarte pistache-cerise **de Pierre Hermé**

Ingrédients pour un cercle de 20 cm :

Ingrédients pour la pâte sucrée : (il vous en restera après) : à faire la veille de préférence :

150g de beurre doux
100g de sucre glace
30g de poudre d'amandes
vanille en poudre
1 œuf battu
1g de fleur de sel
250g de farine

Mélangez le beurre et le sucre glace jusqu'à obtenir un mélange bien crémeux. Ajoutez la poudre d'amande, la vanille, l'œuf et la fleur de sel. Versez la farine d'un seul coup et incorporez la rapidement au mélange précédent.

Formez une boule et laissez-la reposer au frais pendant 30min minimum.

Étalez-la et froncez un cercle à tarte. Piquez le fond et laissez au frais 30min avant d'enfourner à 170° pour 30min. Laissez refroidir sur une grille.

Ingrédients pour la crème pâtissière : à faire la veille de préférence :

140g de lait
2 jaunes
14g de maïzena
30g de sucre
vanille en poudre

Mélangez les jaunes d'œufs, le sucre, la maïzena et la vanille. Faites chauffer le lait et ajoutez le petit à petit sur le mélange précédent. Remettez dans la casserole et faites épaissir sans cesser de remuer. Laissez complètement refroidir avant d'utiliser.

Ingrédients pour le crumble:

50g de sucre
50g de farine
50g de poudre d'amandes
50g de beurre froid
2g de fleur de sel
1 pincée de cardamone en poudre

Mélangez tous les ingrédients du bout des doigts et répartissez les grosses miettes obtenues sur la plaque du four. Faites cuire à 170° pendant 15min. Laissez refroidir complètement

avant d'utiliser.

Ingrédients pour la crème à la pistache et à l'amande :

60g de beurre mou
60g de sucre glace
60g d'amande en poudre
30g de pâte de pistache
7g de maïzena
1 petit œuf
75g de crème pâtissière

Mélangez sans trop travailler (il ne faut pas incorporer d'air) le beurre, le sucre, la poudre d'amande, la pâte de pistache, la maïzena et l'œuf. Ajoutez la crème pâtissière et lissez.

Montage et finition :

environ 300g de cerises dénoyautées
sucre glace
pistache mondée et torréfiée
quelques cerises avec leur queue
nappage neutre (50cl d'eau, 200g de sucre en poudre, 20g de pectine NH à faire bouillir puis laisser refroidir).

Répartissez un peu de crème d'amande et pistache sur votre fond de tarte cuit. Disposez les cerises dénoyautées et recouvrez avec le reste de crème. Faites cuire 35 min à 170°. Laissez refroidir. Disposez le crumble sur votre tarte. Saupoudrez de sucre glace avant de servir. Parsemez de pistaches concassées et disposez quelques cerises juste trempées dans du nappage neutre.

