

## La tarte griotte/pistache



Pour environ 8 tartelettes

### Pâte sucrée :

150g beurre  
1g fleur de sel  
100g sucre glace  
25g poudre d'amande  
50g œuf  
250g farine

Crémer ensemble le beurre, la poudre d'amande, le sel et le sucre glace.  
Ajouter l'œuf et la farine.  
Stopper le mélange lorsque la pâte est homogène.  
Laisser reposer la pâte filmée au froid.

### Biscuit pain de Gênes pistache :

100g pâte d'amande  
100g œufs  
35g farine  
2g poudre à lever  
40g beurre fondu  
20g pure pâte de pistache  
100g cerises dénoyautées

Incorporer petit à petit les œufs à la pâte d'amande.  
Ajouter la farine tamisée avec la poudre à lever.  
Incorporer le beurre fondu et la pâte de pistache, mouler directement dans les fonds de tarte.  
Déposer environ 6 cerises par tartelette. Cuire.

### Compotée de griottes :

300g griottes dénoyautées  
30g sucre  
5g pectine  
100g griottes dénoyautées

Couper les griottes en deux, déposer dans une poêle.  
Ajouter le sucre préalablement mélangé à la pectine.  
Porter à ébullition. Ajouter les 100g de griottes coupées en 4, mélanger.  
Réserver au réfrigérateur avant le montage.

### Ganache montée pistache

75g crème  
1 bâton cannelle  
8g glucose  
8g trimoline  
110g couverture Opalys  
200g crème  
50g pure pâte de pistache

Faire infuser 20 minutes la cannelle dans la crème avec le glucose et la trimoline.  
Chinoiser la crème à 60°C sur la couverture fondue, réaliser une émulsion. Ajouter le reste de la crème.  
Laisser reposer une nuit au réfrigérateur, monter et utiliser. Mouler dans des moules à tartelette, conserver une partie pour le décor.

### **Glaçage rouge griotte :**

125g eau	<i>Cuire l'eau, le sucre et le glucose à 110°C.</i>
300g sucre	<i>Décuire avec la crème chaude et la poudre de lait.</i>
187g glucose	<i>Ajouter la masse gélatine, le glaçage neutre et l'huile d'olive, mixer.</i>
250g crème	
93g poudre de lait	<i>Ajouter le colorant de votre choix.</i>
88g masse gélatine	<i>Laisser prendre 24 heures au réfrigérateur.</i>
125g glaçage neutre	<i>Fondre le glaçage, utiliser à 30°C.</i>
75g huile d'olive	
Qs. colorant rouge griotte	

### **Appareil à pistolet vert :**

50g couverture ivoire	<i>Fondre à 45°C la couverture ivoire et le beurre de cacao,</i>
50g beurre de cacao	<i>ajouter le colorant et mixer. Filtrer et utiliser</i>
Qs. colorant liposoluble vert	<i>directement.</i>

### *Montage :*

Foncer les tartelettes avec la pâte sucrée abaissée à 3mm environ, laisser reposer au réfrigérateur.

Réaliser le pain de gènes pistache, couler un fond de 5mm dans chaque moule à tartelette, déposer des morceaux de cerises puis cuire au four à 165°C.

Une fois les fonds cuits et refroidis, garnir et lisser à hauteur avec la compotée de griottes.

Monter la ganache et garnir des moules à tartelettes et surgeler.

Pocher également des boules de ganache montée et surgeler. Pulvériser en vert.

Démouler et glacer.

Déposer les disques de ganache glacés sur les fonds de tartes.

Déposer une boule de ganache montée pulvérisée.

Décorer avec une cerise et des pistaches.