

La tarte pistache



Pour environ 12 entremets individuels

Pâte sucrée :

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

Sabler le beurre avec les poudres.
Ajouter les œufs en une fois, mélanger.
Lorsque la pâte est bien homogène, stopper le mélange. Filmer la pâte et laisser reposer au réfrigérateur.

Crème frangipane pistache :

25g sucre
25g poudre de pistache
25g beurre
25g œufs
100g crème pâtissière

Réaliser une crème d'amande en mélangeant le sucre, la poudre de pistache et le beurre, puis les œufs.
Ne pas trop travailler la crème pour éviter d'incorporer trop d'air.
Lisser la crème pâtissière froide, mélanger les deux crèmes, puis garnir la tarte.

Ganache pistache :

100g crème UHT
15g sucre inverti
20g pure pâte de pistache
202g couverture Opalys

Faire bouillir la crème et le sucre inverti.
Verser sur la couverture Opalys et la pâte de pistache.
Émulsionner le mélange.
Conserver au frais pour le montage.

Confit praliné pistache :

| | |
|-----------------------------|---|
| 90g crème UHT | Faire bouillir la crème. |
| 120g praliné pistache 50% | Verser sur le praliné et la pâte pure pistache. |
| 20g pâte pure pistache 100% | Ajouter le sel. |
| 0.5g fleur de sel | Mixer. Pocher en moule à insert, surgeler |

Crémeux pistache :

| | |
|--------------------------------|---|
| 125g crème | Faire bouillir le lait, la crème et la poudre de lait. |
| 125g lait | Blanchir les jaunes avec le sucre. |
| 10g poudre de lait | Cuire la crème. (comme une bavaroise ou une crème anglaise) |
| 40g sucre | Ajouter la pâte de pistache et la gélatine gonflée. |
| 40g jaunes | Conservé au réfrigérateur en attendant le montage. |
| 35g pâte de pistache pure 100% | |
| 21g masse gélatine | |

Ganache montée pistache :

| | |
|---------------------------|---|
| 75g crème | Chauffer la crème avec le glucose et la trimoline. |
| 8g glucose | Chinoiser la crème à 60°C sur la couverture fondue, |
| 8g trimoline | réaliser une émulsion. Ajouter le reste de la crème et la |
| 110g couverture Opalys | pâte de pistache. |
| 200g crème | Laisser reposer une nuit au réfrigérateur, monter et |
| 50g pure pâte de pistache | utiliser. |

Appareil à pistolet vert :

| | |
|------------------------|--|
| 100g couverture ivoire | Fondre la couverture et le beurre de cacao à 45°C. |
| 100g beurre de cacao | Ajouter le colorant, mixer, filtrer puis utiliser |
| Qs. Colorant vert | directement. |

Montage :

Etaler la pâte sucrée à 3mm, foncer les tartes dans des moules oblongs de 11cm de long.

Garnir de manière régulière les tartelettes à mi-hauteur de frangipane.

Cuire la tarte 25 minutes environ à 160°C. Puis laisser refroidir.

Réaliser un trait de ganache pistache puis lisser la tarte avec le crémeux pistache.

Mouler la ganache montée dans les moules « top tart » allongés de chez pavoni. Déposer l'insert de confit pistache puis lisser et surgeler.

Une fois surgelé, démouler et pulvériser en vert.

Déposer les formes oblongues sur les tartelettes. Décorer les tours avec de la poudre de pistache, déposer deux demi-pistaches et un morceau de feuille d'argent.

