

FRAICHEUR-PISTACHE

Recette pour 4 tartes : 2 x 16, 1 x 18 et 1 x 20 cm de diamètre.

SABLE BRETON :

- 120 g de jaunes d'œufs
- 280 g de sucre semoule
- 300 g de beurre
- 8 g de sel
- 400 g de farine
- 40 g de levure chimique

Mélanger le beurre, le sucre semoule et le sel. Ajouter les jaunes d'œufs et enfin la farine et la levure chimique. Placer la pâte obtenue au froid environ 1 heure.

Étaler cette pâte à une épaisseur d'environ 0.5 cm, détailler avec des cercles de 3 cm de haut beurré légèrement et cuire à l'intérieur des cercles dans un four à 180°C environ 20 à 25 minutes. En cuisant, le sablé montera sur les bords pour former la tarte. Laisser refroidir avant d'ôter le cercle.

COULIS DE FRUITS ROUGES GÉLIFIE :

(14,16,18 cm de diamètre).

- 125 g de pulpe mure
- 125 g de pulpe framboise
- 125 g de pulpe fraise
- 125 g de pulpe cassis
- 75 g de sucre semoule
- 12 g de gélatine en feuilles

Mélanger toutes les pulpes de fruits ensemble, ajouter la sucre semoule et la gélatine fondue au micro-onde, préalablement ramollie dans l'eau froide et égouttée. Couler dans des "fléxipan" environ 1 cm et de taille inférieure aux tartes. Placer au congélateur environ une heure avant le montage.

PAIN DE GÈNES PISTACHE :

(1 cadre 30x40 cm et 1 cm de haut)

- 300 g de pâte d'amande 50%
- 210 g d'œufs
- 25 g de farine
- 25 g de fécule
- 90 g de beurre chaud
- 30 g de pâte de pistache

Détendre à la feuille, la pâte d'amande avec les œufs et monter l'ensemble au ruban. Ajouter la farine et la fécule tamisées ensemble, puis le beurre chaud et la pâte de pistache. Étaler dans le cadre de 1 cm de haut et cuire au four ventilé à 170°C, 12 à 14 minutes environ.

CRÈME ALLÉGÉE A LA PISTACHE :

- 400 g de lait
- 100 g de jaunes d'œufs
- 100 g de sucre semoule
- 50 g de poudre à crème
- 40 g de pâte de pistache
- 5 g de gélatine en feuilles
- 500 g de crème fouettée

Bouillir le lait et le verser sur le mélange blanchit jaunes d'œufs , sucre semoule et poudre à crème. Cuire sur le feu environ 2 minutes et refroidir rapidement. Lisser la crème, ajouter la pâte de pistache, la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et égouttée et enfin la crème fouettée. Réserver pour le montage.

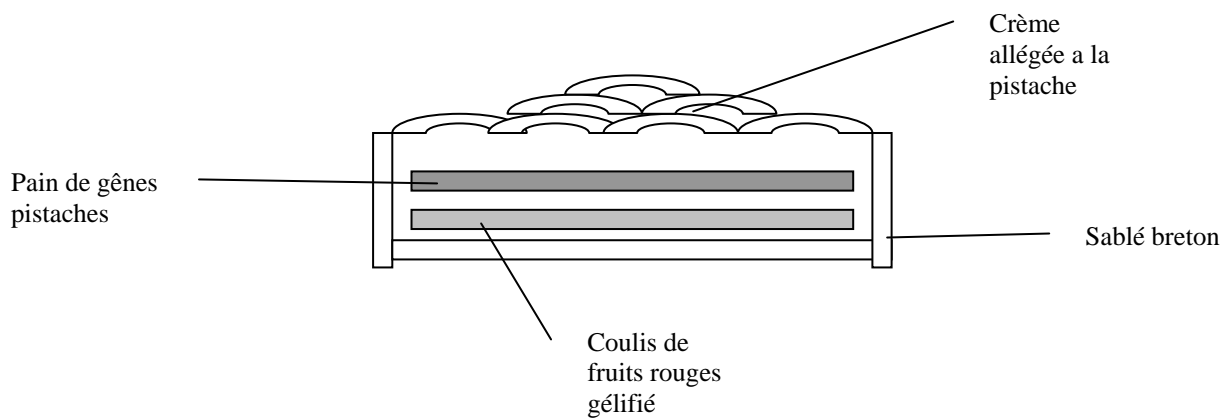
CHOCOLAT A PULVÉRISER :

- 200 g de beurre de cacao
- 200 g de couverture noire mi amère 58 %

Fondre le beurre de cacao à 40°C, ajouter la couverture mi-amère et utiliser à 35°C environ.

MONTAGE ET FINITIONS :

Dans le fond de tarte en sablé breton, disposer à la poche douille n°13 une fine couche de crème allégée pistache. Descendre le palet de coulis de fruits rouges gélifié congelé, un peu de crème pistache, un disque de pain de gènes pistache (pulvérisé légèrement d'alcool de framboise) et terminer le montage avec la crème allégée pistache en formant des petites boules tout autour en allant vers le centre. Placer au congélateur et pulvériser à l'aide d'un pistolet à chocolat le dessus et décorer de quelques fruits rouges et décors chocolat.







*FRAICHEUR
PISTACHE*