

Tarte pistache-groseille sur sablé breton

Pour 1 tarte

Préparation : 40 min - Repos : 30 min - Cuisson : 25 min

Ingrédients :

***Pour le sablé breton :**

- 3 jaunes d'œufs
- 190g de farine
- 140g de sucre
- 150g de beurre mou
- 1 sachet de levure chimique
- 1cc rase de sel
- 70g de poudre d'amandes
- 1cc d'extrait d'amandes amer



***Pour la crème :**

- 1 pot de crème fouettée mascarpone 33cl
- 75g de pâte à pistache
- 3cs de sucre d'agave

Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, un robot électrique, une spatule, une cuillère magique, une spatule coudée, film alimentaire, une poche à douille, une douille ronde 1cm, un moule Élipse Flexipan, une toile siliconée type Silpat et une plaque aluminium perforée.

Réalisation:

***Pour le sablé breton :**

- Préchauffer le four à 180°C et poser le moule sur la plaque aluminium.
- Dans le bol du robot muni du fouet, battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Mettre ensuite la feuille K du robot (pour mélanger et non fouetter-selon robot).
- Ajouter le beurre mou et l'arôme d'amande amer. Bien mélanger le tout.
- Ajouter la farine et la levure tamisées à l'aide de la cuillère magique.
- Ajouter le sel. Mélanger de nouveau.
- Ajouter la poudre d'amandes.
- La pâte va devenir épaisse et collante.
- La rassembler à l'aide de la spatule haute température et la mettre dans un film alimentaire.
- La réserver au frais pendant au moins 30 min.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Emietter la pâte et la placer directement dans le moule en appuyant du bout des doigts.
- Lisser la pâte à l'aide de la spatule coudée.
- Enfourner durant 25 min. Si le gâteau cuit un peu vite, placer la Silpat dessus.
- Laisser refroidir avant de démouler.

***Pour la crème :**

- Dans le bol du robot, mettre la pâte à pistache, la crème et le sirop d'agave.
- Démarrer le robot lentement durant 2 min puis monter progressivement la vitesse jusqu'à vitesse 6. Cela peut prendre jusqu'à 10 min pour que la crème monte en chantilly.
- Déposer la crème dans une poche à douille munie d'une douille ronde et garnir le dessus de la tarte en formant des petits tas.
- Décorer de quelques groseilles.
- Garder au frais jusqu'à dégustation.

Bon appétit !



www.lesdelicesabelle.fr