



boise, pistache et chocolat

Ingredients

Pâte sucrée

190g de farine
100g de beurre mou
35g de poudre d'amande
70g de sucre glace
1 oeuf

Crème d'amande à la pistache

90g de beurre mou
90g de poudre d'amande
50g de sucre
1 oeuf
20g de pâte à pistache

Gelée de framboise

220g de coulis de framboises
2 feuilles de gélatine

Ganache chocolat au lait

100g de chocolat au lait
170g de crème liquide entière

Chantilly à la pistache

100g de crème liquide entière
1 cuillère à soupe de pâte à pistache
100g de mascarpone
1 cuillère à soupe de sucre glace

Pâte sucrée

Dans un grand récipient mélanger bien la poudre d'amande, la farine et le beurre.

Ajouter l'oeuf et le sucre glace et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Filmer la pâte et mettre au frais 1h

Faire cuire blanc dans un four préchauffé 180°C pendant 15 minutes (ne pas faire colorer)

Crème d'amande à la pistache

Mélanger ensemble le beurre, la poudre d'amande et le sucre.

Ajouter l'oeuf et la pâte de pistache, mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

Étaler la crème sur la pâte et mettre au four 160°C environ 35 minutes

Gelée de framboises

Mettre tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le coulis de framboises.

Hors du feu incorporer la gélatine essorée.

Laisser refroidir, verser sur la tarte refroidie et mettre au frais 2h



Tarte framboise, pistache et chocolat

Ganache au chocolat au lait

Faire chauffer 70g de la crème et la verser sur le chocolat en morceaux, mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène, puis ajouter le reste de la crème froide.

Laisser au frais au moins 4h puis monter votre ganache à l'aide d'un batteur ou autre de façon à obtenir une préparation bien ferme que l'on met ensuite en poche.

Chantilly à la pistache

Monter la crème et la mascarpone en chantilly bien ferme et ajouter le sucre glace et la pâte à pistache sur la fin.

Mettre en poche la chantilly, puis garnir la tarte à l'aide des 2 préparations (ganache au chocolat au lait et la chantilly à la pistache)