



boise, pistache et chocolat

Ingredients

Pâte sucrée

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

Crème d'amande à la pistache

90g de beurre
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 le bol mettre la farine, la poudre d'amande, le sucre glace et le beurre mou 30s/vitesse 4

Ajouter l'oeuf 20s/vitesse 2.5

Filmer la pte et mettre au frais 1h

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

Crème d'amande à la pistache

Dans le bol mettre le beurre, la poudre d'amande et le sucre 20s/vitesse 4

Ajouter l'oeuf et la pâte pistache 10s/vitesse 3.5

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

Gelée de framboise

Mettre tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le coulis 3min/80C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée 20s/vitesse 2.

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



Tarte framboise, pistache et chocolat

Ganache 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)