



Tarte framboises et pistache TM

Ingredients

Biscuit

200g de biscuit de reims

100g de beurre

Crèmeux framboises

3 jaunes d'oeuf

60g de sucre

120g de purée de framboises non sucrée

150g de crème liquide entière

4g de gélatine

Crèmeux pistache

2 jaunes d'oeuf

15g de sucre

50g de pâte à pistache

70g de lait

100g de crème liquide entière

3g de gélatine

Biscuit

- Pour un moule à tarte de 18cm et 3,5cm de hauteur - (en lien)

Faire fondre le beurre

Mixer les biscuits jusqu'à obtenir une poudre

Mélanger les 2 ensembles

Etaler la préparation dans le fond et sur les bords en tassant bien, pour éviter que cela ne s'effrite à la découpe

Mettre au congélateur 1h

Crèmeux framboises

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide

Dans le bol mettre le fouet et ajouter la crème, la purée de framboises, le sucre, les jaunes d'œufs 6 minutes/80°C/vitesse 2

Enlever le fouet et mettre la gélatine 10s/vitesse 3

Verser le crèmeux sur le fond de tarte et mettre au congélateur 2h

Crèmeux pistache

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide

Dans le bol mettre le fouet et ajouter le lait, la crème, la pâte à pistache, le sucre, les jaunes d'œufs 6 minutes/80°C/vitesse 2

Enlever le fouet et mettre la gélatine 10s/vitesse 3

Laisser refroidir

Verser le crémeux pistache sur le crémeux framboises

Mettre 1h au frais
