



## **TARTE AUX FRAISES ET CREME PISTACHE**

(Pour 12 personnes - 2 tartes - Préparation : 45 minutes - Cuisson : 15 minutes)

### **Les ingrédients pour 2 cercles de 18cm :**

Pour la pâte sucrée : 250 Grs de farine T55 ou T65 - 75 Grs de sucre glace - 25 Grs de poudre d'amandes - 1 œuf entier, 1 pincée de sel, 140 Grs de beurre pommade.

Pour la crème pâtissière à la pistache : 50cl de lait , 2 œufs + 1 jaune , 2 CS de farine T45 , 6 CS de sucre, 1 CS de pâte de pistache.

Pour le dressage : 500g de fraises MARA des bois.

### **La réalisation :**

La pâte sucrée : Crémier à la feuille au robot le beurre pommade et le sucre glace, ajouter l'œuf, la poudre d'amande et le sel. Former une boule homogène sans trop corser pour éviter une rétractation à la cuisson. Étaler sur 2 cm d'épaisseur et réserver quelques heures au réfrigérateur entre 2 feuilles de film étirable ou 15 minutes au congélateur. Après le repos, étaler votre pâte sur le tapis de cuisson ELLE à TABLE fonder vos cercles et les cuire à blanc 15min environ jusqu'à une belle coloration.

La crème pâtissière à la pistache : Chauffer le lait avec la pistache pour la faire fondre. Pendant ce temps, blanchir les œufs avec le sucre puis incorporer la farine. Verser le lait bouillant sur l'appareil œuf, sucre, farine et mettre le tout sur le feu jusqu'à petite ébullition. Cuire 1mn pour épaissir. Débarrasser dans un plat à gratin, filmer au contact et réserver au minimum 4h au réfrigérateur.



Le dressage : Garnir vos fonds de tarte avec la crème à la pistache à l'aide d'une poche à douille et disposer dessus les fraises coupées en deux en formant des écailles. Décorez selon votre humeur avec du sucre neige, des éclats de pistaches et le zeste d'un citron vert. Vous pouvez également faire briller les fraises avec un peu de gelée de framboise chauffée avec un peu d'eau puis étalée au pinceau sur les fruits.

Petit plus : Si vous souhaitez réaliser la veille ce dessert sans que les fonds de pâte ne se ramollissent, vous pouvez les couvrir d'une fine couche de couverture ivoire valrhona ou de chocolat blanc avant de dresser la crème pâtissière.

