

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
2feuilles 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
1cuillère à soupe de pâte à pistache
100g de mascarpone
1cuillère à soupe de sucre glace

Pâte sucrée

Dans un grand rcipient mlanger bien la poudre d'amande, la farine et le beurre.

Ajouter l'oeuf et le sucre glace et mlanger jusqu' obtenir une pte homogne.

Filmer la pte et mettre au frais 1h

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

Crème d'amande à la pistache

Mlanger ensemblele beurre, la poudre d'amande et le sucre.

Ajouter l'ouef et la pte de pistache, mlanger jusqu' obtention d'une prparation homogne.

Etaler la crme sur la pte et mettre au four 160C environ 35 minutes

Gelée de framboises

Mettre tremper les feuilles de glatine.

Faire chauffer le coulis de framboises.

Hors du feu incorporer la glatine essore.

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

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Tarte framboise, pistache et chocolat

Ganache au chocolat au lait

Faire chauffer 70g de la crme et la verser sur le chocolat en morceaux, mlanger jusqu' obtention d'un mlange homogne, puis ajouter le restede la crme froide.

Laisser au frais au moins 4h puis monter votre ganache l'aide d'un batteur ou autre de faon obtenir une prparation bien ferme que l'on metensuite en poche.

Chantilly à la pistache

Monter la crme et la mascarpone en chantilly bien ferme et ajouter le sucre glace et la pte pistache sur la fin.

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

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr