

Tarte renversée framboises et pistache

Ingredients
Génoise
4 oeufs
100g de sucre
120g de farine
30g de crème liquide entière
200g de framboises
Ganache pistache
200g de chocolat blanc
140g de crème liquide entière
65g de pâte à pistache
des pistaches concassées

Génoise

Prchaufferle four 170C

Battreles oeufs et le sucre pendant au moins 8min pourque le mlange triple de volume.

Puis incorporer la farine et la crme liquide dlicatement avec l'aide d'une spatulejusqu' obtention d'une pte homogne.

Verser dans le moule tarte renverse

Enfourner15 minutes.

Laisser refroidir

Dmouler et disposer les framboises fraches ou congeles, les 2 fonctionnent

Ganache pistache

Faire chauffer la crme liquide

La verser chaude sur le chocolat blanc en petits morceaux

Laisser fondre quelques secondes et mlanger

Ajouter la pte pistache (pralin pistache fonctionne aussi)

Verser la ganache sur les framboises

Disperser des pistaches concasses sur le dessus

Mettre au frais 4h

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