

TARTE MISS PISTACHE FRUITS ROUGES

Pour 6 tartelettes de 6 cm et 1 grande tarte de 16 cm (4/5 personnes)

LA GANACHE MONTÉE PISTACHE (la veille)

- 64 g de chocolat blanc Ivoire
- 100 g de crème liquide
- 191 g de crème liquide
- 40 g de pâte de pistache
- 2 g de gélatine

Hydrater la gélatine dans l'eau froide.
Porter 100 g crème à frémissement. Quand le mélange est bien chaud, ajouter hors du feu la gélatine réhydratée, puis mélanger à la maryse pour la faire fondre.
Verser la préparation chaude sur le chocolat. Mélanger à la maryse ou au fouet pour émulsionner le mélange et faire fondre le chocolat. Ajouter les 191 g de crème froide et la pâte de pistache et mixer au mixeur plongeant.
Verser dans un plat à fond large et filmer au contact. Laisser cristalliser au réfrigérateur pendant minimum 8 h avant utilisation.

LE CONFIT DE FRUITS ROUGES

- 250 g de purée de framboises
- 100 g de purée de myrtilles
- 150 g de purée de fraises
- 50 g de sucre
- 11 g de pectine NH
- 28 g de jus de citron vert

Mélanger dans un petit bol le sucre avec la pectine NH pour éviter les grumeaux à la cuisson.
Dans une casserole, mettre la purée de framboise et de myrtilles, le jus de citron. Mettre à chauffer.
Quand le mélange est bien chaud, ajouter le sucre+pectine, mélanger au fouet et porter à ébullition. Laisser bouillir 15 secondes en fouettant.
Débarrasser dans un récipient plat. Filmer au contact. Mettre au réfrigérateur et laisser durcir 2-3 heures environ.
Quand le confit a refroidi, mixer au mixeur plongeant puis remplissez à ⅓ de la hauteur des moules en demi-sphère de 3cm de diamètre. Faire congeler pendant 1 à 2 heures minimum. Remettre le reste du confit au réfrigérateur.

LA CRÈME DE PISTACHE

- 50 g de beurre
- 50 g de sucre
- 50 de poudre de pistache
- 1 œuf
- QS de framboises

Dans la cuve du robot muni du fouet plat (ou à la spatule dans un cul de poule), mélanger le beurre bien mou avec le sucre et la poudre de pistache.
Ajouter l'œuf à température ambiante et finir de mélanger.
Transvaser dans un bol et filmer au contact de la crème de pistache avec du papier alimentaire. Réserver au réfrigérateur au moins 30 minutes.

LA PÂTE SUCRÉE

- 250 g de farine
- 30 g de poudre d'amande
- 90 g de sucre glace
- 2 g de sel fin
- 110 g de beurre en petits cubes
- 55 g d'oeufs entiers

Mélanger par sablage le beurre, le sucre glace, la poudre d'amande, la farine et le sel à l'aide de la feuille dans le batteur. Dès que le mélange est bien sablé (quelques minutes sont nécessaires), ajouter l'œuf et mélanger à nouveau. On arrête dès que l'ensemble est homogène.
Sur un plan de travail fariné ou directement sur une feuille de papier guitare (ou sulfurisé), fraiser la pâte avec la paume de la main pour bien finir d'homogénéiser la pâte.
Façonner 2 pâtons pas trop épais et étaler-les au rouleau à environ 2-2,5 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier guitare. Mettre la pâte sur une plaque allant au congélateur. Placer au congélateur pendant 30/45 minutes ou le temps que la pâte soit bien congelée.

LA PÂTE SUCRÉE

Pour le fonçage des 6 tartelettes

Quand la pâte est bien congelée, détailler dans la pâte étalée et bien froide 6 bandes de 3,5 cm de large et de 19 cm de long ainsi que 6 disques de pâte de 6 cm de diamètre.

Si la pâte s'est trop réchauffée, remettre les bandes et les disques au réfrigérateur ou au congélateur quelques dizaines minutes.

Beurrer les cercles perforés. Puis foncer la pâte en commençant par les bandes. Couper la pâte en trop puis souder les 2 bouts. Poser ensuite le disque de pâte sur le plan de travail fariné poser le cercle avec la bande déjà foncée puis appuyer fort pour souder/écraser le fond et la bande de pâte. Il est important de penser à bien fariner son plan de travail lors du fonçage.

Répéter l'opération pour chaque tartelette puis les placer sur une plaque et le mettre au moins 2 heures au congélateur avant de les cuire.

Pour le fonçage de la grande tarte

Détailler 1 disque de 20 cm de diamètre pour un cercle à tarte de 16 cm. Remettre le disque de pâte 10 min au réfrigérateur.

Sur un plan de travail fariné, foncer la pâte à tarte dans le cercle beurré, araser (couper au couteau la pâte qui dépasse du cercle) et laisser reposer environ 1h au congélateur.

Au bout de 1 heure, préchauffer le four à 160°C et enfourner les tartelettes et la tarte congelées. Cuire environ 15 minutes avant de décercler les tartelettes et la tarte.

Pendant que les tartelettes et la tarte refroidissent, préparer la dorure en mélangeant le jaune d'œuf avec la crème liquide.

Badigeonner au pinceau la dorure à l'extérieur des fonds de tartelettes et de la tarte. Ajouter la crème de pistache dans les tartelettes et la tarte (environ 15g pour les tartelettes et 60 g pour une grande tarte de 16cm). Rajouter quelques demi framboises.

Remettre au four sur une plaque pendant 15 minutes. Sortir du four et réserver à température ambiante.

LE MONTAGE

Quand les tartelettes ont bien refroidi, pocher le confit fruits rouges déjà mixé dans les tartelettes et la tarte et lisser à ras à la spatule. Mettre 30/45 min au congélateur pour laisser durcir.

Monter la ganache montée pistache bien froide au batteur. Elle doit être souple mais suffisamment ferme pour pouvoir se pocher proprement. La mettre dans une poche à douille munie d'un emporte pièce de 3 ou 4 cm de diamètre (qui fait office de douille) pour les tartelettes ou d'une douille Saint Honoré 25 pour la grande tarte.

Pour les tartelettes :

Pocher une grosse boule de ganache montée sur les tartelettes puis enfoncer l'insert framboise côté bombé contre la ganache montée jusqu'à aplatir la boule de ganache montée de sorte à ce qu'elle recouvre toute la surface de la tartelette. Décorer de quelques fruits rouges et de poudre de pistache.

Pour la grande tarte :

Pocher des bandes rectilignes et parallèles sur la tarte en laissant un espace entre chaque bande. Saupoudrer de poudre de pistache. Pocher d'autres bandes entre les bandes déjà saupoudrées. Décorer de quelques fruits rouges et éventuellement de quelques pointes de confit s'il vous en reste.

Elles se conservent 24 à 48 h.