

# Tartelette cuite à la crème d'amande pistache, crémeux pistache, poudre de pistache caramélisée |

Recette pour 12 tartelettes

## Description

La pistache est mise à l'honneur dans cette tartelette, elle est présente sous différentes textures.

## L'astuce du chef

Assurez-vous de travailler votre pâte sablée bien froide, si elle commence à coller, placez-la à nouveau au réfrigérateur.

Les temps de repos faciliteront le travail, pour un meilleur résultat.

## Ingrédients

### Pâte sablée

- 280 Gr Beurre
- 40 Gr Sucre
- 35 Gr Oeuf
- 80 Gr Sucre glacé
- 80 Gr Poudre d'amande
- 260 Gr Farine
- 1 Pincée(s) Sel

### Crème d'amande Pistache

- 100 Gr Beurre pommade
- 100 Gr Sucre
- 2 Unité(s) Oeuf
- 100 Gr Poudre d'amande
- 15 Gr Farine
- 1 Cuil. à soupe Pâte de pistache

### Crémeux pistache

- 75 Ml Lait
- 75 Ml Crème 35%
- 2 Unité(s) Jaune(s) d'oeuf
- 15 Gr Sucre
- 1 Feuille(s) Gélatine
- 125 Gr Chocolat blanc
- 1 Cuil. à soupe Pâte de pistache

### Pistaches caramélisées

- 50 Gr Pistaches
- 20 Gr Sucre glacé

## Préparation

- Temps de préparation **90 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **356 F°**
- Temps de repos **30 mins**

### Pâte sablée

Passez le beurre au micro-ondes pendant quelques secondes pour obtenir une consistance pommade.

Placez le beurre au fond d'un cul de poule, ajoutez-y le sucre et mélangez bien. Ajoutez l'œuf, mélangez bien à nouveau.

Une fois tous les extraits secs passés au tamis, ajoutez-les au mix, puis mélangez-bien. Une fois votre pâte bien homogène, étalez-la sur un film alimentaire et laissez-la reposer au frigo pour un minimum de quatre heures. Par la suite, malaxez-la légèrement entre vos mains, avant de l'abaisser au rouleau. Réalisez cette opération sur un papier cuisson fariné pour que la pâte ne colle pas à la table. Une fois votre abaisse à l'épaisseur voulue, laissez-la sur une plaque au frigo. Vous pourrez ensuite la détailler au diamètre voulu pour vos tartelettes. Une fois vos tartelettes foncées.

### Crème d'amande pistache

Dans votre bol de mixeur, placez le beurre mou et la pâte de pistache, ainsi que le sucre et brasser avec énergie (blanchir).

Ajoutez-y les œufs un à un, pendant ce temps tamiser les ingrédients secs. Quand les œufs sont absorbés, ajoutez les ingrédients secs, bien mélanger. Finalisez avec le rhum pour le gout.

Laissez votre crème reposer au réfrigérateur 20/30 min.

Remplissez les fonds de tartelettes, enfournez pour la cuisson (180°C)

### Crèmeux pistache

Réhydratez les feuilles de gélatine dans l'eau très froide.

Dans une casserole, portez à ébullition le lait et la crème avec le parfum choisi. Dans un bol, blanchir les jaunes et le sucre à l'aide d'un fouet. Versez une partie du mélange bouillant sur les jaunes blanchis. Baissez le feu, remettre le tout dans la casserole, et remuez continuellement à l'aide d'une spatule, jusqu'à la nappe (82 °C.)

Ajoutez les feuilles de gélatine bien essorées et mélangez. Versez le tout sur le chocolat blanc, patientez 30 secondes puis mélangez.

Placez le crèmeux ainsi obtenu au réfrigérateur jusqu'à un refroidissement complet. Vous pouvez transférer votre crèmeux sur une plaque à pâtisserie que vous placerez au réfrigérateur pour accélérer le temps de refroidissement.

### Poudre de pistache

Dans une poêle anti-adhésive, faites revenir les pistaches avec le sucre glace, faites rouler les pistaches dans la poêle. Dès que le sucre glace va les enrober, la caramélisation va commencer, attention à la coloration, arrêter la cuisson, laissez-les refroidir sur une feuille de papier cuisson.

Gardez quelques pistaches entières pour la finition.

### **Brisure**

Les concasser avec le plat de la lame de votre couteau de chef.

### **Poudre**

Réunissez les pistaches caramélisées (froide) dans un blender, mixez jusqu'à l'obtention d'une poudre.

### Montage

Prenez votre fond de sablé à la crème d'amande pistache, avec une poche à pâtisserie munie d'une petite douille unie, réalisez un serpent sur toute la surface de la tartelette.

Tout au tour de la tartelette, collez la poudre de pistache sur tout le contour de la tartelette (contre le crèmeux pistache).

Déposez quelques pistaches caramélisées entières sur le top de la tartelette en finition.

**Bon appétit!**