

LES MERCREDI «GOÛTER»

Tarte aux fraises et pistaches

Par le Chef Alex Néel



**Terriblement gourmande la tarte aux fraises !
Un classique, dessert incontournable qui ravit les papilles des
petits mais pas seulement. Avec une pointe de pistache, c'est la
touche du Chef Alex Néel. A Déguster sans modération.**

INGRÉDIENTS

Pour la pâte sablée

250g de farine
125g de beurre
120g de sucre
2g de sel
1 œuf

Crème d'amande pistache

60g de beurre
60g de sucre
60g de poudre d'amandes
25g de pistache hachée
1 œuf

Crème pâtissière

125g de lait écrémé
25g de sucre
1 jaune d'œuf
12g de fécule de maïs
20g de beurre
1 gousse de vanille

PRÉPARATION

Pour la pâte sablée

Dans un récipient, ajouter la farine, le sucre, le sel et le beurre. Bien mélanger entre les doigts. Ajouter un œuf battu, mélanger à nouveau avec les mains. Ne pas trop pétrir la pâte. Étaler du papier film et y déposer la pâte, l'étaler. Laisser reposer 2 heures au frais. Foncez un cercle ou un moule à tarte.

Pour la crème d'amande pistache

Battre le beurre pommade et ajouter le sucre, la poudre d'amande, l'œuf et les pistaches hachées. Bien mélanger à l'aide d'une spatule, mettre en poche et garnissez le fond de tarte. Enfourner à 170°C pendant 25 minutes. Laisser refroidir jusqu'au montage.

Pour la crème pâtissière

Dans une casserole, mettre à chauffer le lait, la vanille et la moitié du sucre. Dans un saladier, blanchir les œufs avec le reste du sucre et la fécule. A ébullition, verser une partie du lait dans le saladier, bien mélanger et tout réunir dans la casserole. Faire bouillir 2-3 minutes. Incorporer le beurre hors du feu.

Pour le dressage

Répartir la crème pâtissière sur toute la surface de la tarte. Dresser dessus les fraises coupées en deux et garder une fraise entière pour le centre. Parsemer de pistaches concassées.

Mauviel 1830®