

Tarte pistache cassis



Pour 10 personnes

1. Cake moelleux pistache

160g sucre semoule
110g jaunes d'œufs
35g pâte de pistache
85g crème épaisse
35g beurre
120g farine T55
2g levure chimique

A l'aide d'un fouet, mélangez et montez le sucre semoule, les jaunes d'œufs et la pâte de pistache.

Ajoutez ensuite la crème épaisse, le beurre fondu ainsi que la farine et la levure chimique préalablement tamisées.

Homogénéisez le tout, puis versez le mélange dans un moule carré de 16 cm de côté.

Enfournez à 170° pendant 14 minutes.

2. Confit cassis

250g cassis
30g cassonade
3g pectine NH ou 12 g de pectine jaune

Mélangez tous les ingrédients dans une casserole, mélangez bien puis porter à ébullition.

Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant, et coulez sur le biscuit.

3. Crème chantilly pistache

300g crème liquide 35% UHT
100g couverture ivoire
25g pâte de pistache
1g sel

La veille, faire bouillir la crème dans une

casserole avec le sel.

Hachez la couverture ivoire, placez-la dans un cul de poule avec la pâte de pistache et versez dessus la crème bouillante en plusieurs fois.

Mixez le tout à l'aide d'un mixeur plongeant. Filmez la préparation au contact et placez là au frais pendant 1 nuit.

Montez au fouet avant de l'utiliser.

4. Finition

Myrtilles sauvages
Fleurs de bourraches
Pistaches concassées

5. Dressage

Sur le cake et le confit, dressez joliment la chantilly à l'aide d'une poche à douille unie n°14.

Parsemez de pistaches concassées et de myrtilles sauvages.

Pour finir ajoutez quelques fleurs de bourraches harmonieusement.



Réalisé par Francois Daubinet / C Michalak