

Tarte à la Pistache
Pour 125 desserts



1. PÂTE SUCRÉE

498 g de farine T55
343 g de beurre
5 g de sel fin
1 g de **Graines de Vanille de Madagascar Sébalcé**
155 g de sucre glace
48 g de poudre d'amande
77 g d'œufs entiers
13 g de jaunes d'œufs

Au batteur, à l'aide de la feuille, sabler la farine, le beurre, le sel, les grains de vanille, le sucre glace et la poudre d'amande. Ajouter les œufs et les jaunes d'œufs puis fraser. Réserver la pâte minimum 3 heures au froid. Abaisser la pâte à 2.5mm et foncer des fonds de tartes de 8 cm de Ø. Laisser reposer au froid minimum 1 heure. Cuire sur grille recouverte d'une toile de cuisson environ 20 minutes à 150°C en four ventilé.

2. DORURE TARTE

63 g de jaunes d'œufs

16 g de crème à 35% de M.G.

Mélanger les ingrédients, puis utiliser au pinceau ou au pistolet pour doré les produits.

3. **BISCUIT MADELEINE À LA PISTACHE**

300 g de poudre d'amande

260 g de sucre glace

2 g de sel fin

5 g de **Baking Powder ancel**

280 g d'œufs entiers

110 g de beurre

20 g de sucre inverti

30 g de **Pâte de Pistache Premium colorée Sébalcé**

Au batteur, à l'aide de la feuille, à vitesse moyenne, pendant environ 10 minutes, mélanger la poudre d'amande, le sucre glace, le sel fin, la levure chimique et les œufs. Faire fondre le beurre en noisette et verser sur le sucre inverti et la pâte de pistache.

Mélanger les 2 mélanges délicatement. Etaler sur un tapis cuisson de 30 x 40 cm. Cuire environ 15 minutes à 170°C en four ventilé puis détailler des disques de 6 cm de Ø.

4. **CHANTILLY À LA PISTACHE**

230 g de crème à 35% de M.G. (1)

74 g de sucre semoule

82 g de **Pâte de Pistache Premium colorée Sébalcé**

42 g de masse gélatine (6 g de **Gélatine poudre de Poisson Sébalcé** / 36 g d'eau)

460 g de crème à 35% de M.G. (2)

82 g de mascarpone

Dans une casserole, chauffer la crème (1) avec le sucre à 60°C. Ajouter la masse gélatine et la pâte de pistache. Verser sur la crème (2) et le mascarpone. Mixer puis réserver à 4°C pendant 12 heures.

Au batteur, à l'aide du fouet, monter en texture souple.

5. **PISTACHES SABLÉES**

120 g de pistaches

30 g d'eau

90 g de sucre semoule

5 g de beurre de cacao

1g de fleur de sel

Torréfier les pistaches à 150° C pendant environ 10 minutes.

Dans une casserole, cuire l'eau et le sucre à 118°C. Ajouter les pistaches et sabler en caramélisant légèrement. Ajouter le beurre de cacao et la fleur de sel. Verser sur une plaque et laisser refroidir.

Réserver au sec.

6. **PRALINÉ À LA PISTACHE**

200 g de **Pâte de Pistache Premium colorée Sébalcé**

132 g de sucre glace

16 g d'huile de pépins de raisins

Mixer tous les ingrédients ensemble sans dépasser les 45°C. Réserver à 17°C.

7. **CRÈME GLACÉE À LA PISTACHE**

1036 g de lait entier

250 g de crème à 35% de M.G.

50 g de sucre inverti

50 g de poudre de lait 0%

50 g de sucre semoule

8 g de stabilisant pour glace

100 g jaunes d'œufs

50 g de **Pâte de Pistache Premium colorée Sébalcé**

250 g praliné à la pistache

Dans une casserole, chauffer le lait, la crème et le sucre inverti à 30°C.

Mélanger la poudre de lait et les 3/4 du sucre semoule. Ajouter ce mélange de poudre dans le mélange lait-crème-sucre inverti. Mélanger le stabilisant pour glace et 1/4 du sucre restant et l'incorporer à 45°C dans le mélange. Ajouter les jaunes, puis cuire à 85°C. Ajouter la pâte de pistache et le praliné à la pistache et mixer. Refroidir rapidement et laisser maturer 4 heures minimum à 4°C. Mixer puis turbiner à -6°C.

8. **MONTAGE & FINITION**

Disposer au centre de l'assiette le fond de pâte sucrée et y déposer le biscuit madeleine à la pistache.

Pocher sur le pourtour la chantilly à la pistache. Finir le montage en appliquant au centre de la tartelette le praliné à la pistache. Saupoudrer de poudre de cardamome verte et décorer avec les

pistaches sablées. Râper de la pistache torréfiée sur le dessert, et enfin déposer une quenelle de crème glacée à la pistache.