

Tarte aux fraises et à la pistache  
Pour 14 tartes de 18 cm de Ø



### 1. **PÂTE SUCRÉE**

500 g de beurre en pommade  
500 g de sucre glace  
200 g d'œufs  
1000 g de farine  
40 g d'Arôme et colorant Vanille Pâtissier Sébalcé

Mélanger le beurre, le sucre glace, les œufs et l'arôme vanille au batteur à l'aide de la feuille, à vitesse lente. Ajouter la farine puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures avant utilisation. Foncer les cercles à tarte de 18 cm de Ø.

### 2. **CRÈME D'AMANDE**

150 g de beurre en pommade  
100 g de sucre glace  
150 g d'œufs  
150 g de poudre d'amandes blanches

20 g d'Arôme Naturel de Vanille Sébalcé

Mélanger le beurre, le sucre glace, la poudre d'amandes blanches et l'arôme vanille au batteur à l'aide de la feuille. Ajouter progressivement les œufs puis battre à vitesse rapide environ 5 minutes. Répartir dans les fonds de tarte puis cuire environ 20 minutes à 170°C

### 3. **CRÈME PÂTISSIÈRE**

1 L de lait  
80 à 100 g de Crème Pâtissière à chaud ancel  
100 g d'œufs  
150 à 200 g de sucre

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle puis lisser après refroidissement.

### 4. **FOURRAGE FRAISE**

1200 g de Fourrage Fraise Sélection ancel

Réaliser des disques de 15 cm de Ø dans des empreintes en silicone puis surgeler. Démouler puis réserver au congélateur.

### 5. **GLAÇAGE MIROIR**

1000 g de Glaçage Miroir à chaud Neutre ancel

Faire fondre le glaçage miroir à chaud neutre à environ 50°C. Laisser refroidir à 45°C en remuant de temps en temps puis glacer les disques de fourrage fraise encore congelés. Réserver au congélateur jusqu'à la finition.

### 6. **CRÉMEUX PISTACHE**

100 g de Crèmeux Chocolat Blanc ancel  
30 g de Pâte aromatique Pistache cresco  
500 g de crème liquide à 35% M.G.

Dans une casserole, porter la crème et la pâte aromatique pistache à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crèmeux au mélange bouillant de crème et de pâte aromatique

pistache puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Débarrasser, filmer au contact puis réserver au réfrigérateur. Au batteur à l'aide du fouet, foisonner le crémeux quelques secondes à grande vitesse jusqu'à obtention d'une consistance pouvant se dresser à la poche.

## **7. MONTAGE ET FINITION**

Etaler de la crème pâtissière sur les fonds de tarte puis déposer dessus les disques de fourrage fraise glacés. À la poche munie d'une douille unie de 12 mm dresser des pointes de crémeux pistache sur le pourtour des tartes, parsemer le crémeux de pistaches hachées puis décorer les tartes avec des fraises fraîches nappées de Nappage Miroir à froid Neutre ancel.