

Tarte aux fraises /pistache

Temps de préparation : 60 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

**POUR LA PATE SHORTBREAD**

165 g de farine
75 g de sucre glace
150 g de beurre demi-sel

**Préparation de la recette :**

Tamisez la farine et le sucre glace. Coupez le beurre en dés et travaillez la pâte à la main afin d’obtenir une texture homogène. Formez un pâton en étalant à 2 cm d’épaisseur, filmez et bloquez au froid 15 minutes.

Sortir le pâton du film, retravaillez la pâte à la main pour lui donner de l’élasticité et étalez d’une épaisseur de 2 mm environ, foncez votre cercle ou moule à tarte, piquez le fond à l’aide d’une fourchette. Bloquez au froid 15 minutes avant de l’enfourner pendant 25 minutes à 170°C

Laissez tiédir puis égalisez éventuellement le bord avec un bon couteau pour qu’il soit régulier.

**POUR LA CREME A LA PISTACHE**

180 g de crème liquide à 35 %

85 g de chocolat blanc

25 g de pâte de pistache

20 g de miel

**Préparation de la recette :**

Dans une casserole, portez la crème à frémissement. Versez sur le chocolat blanc préalablement concassé, puis ajoutez la pâte de pistaches et le miel. Fouettez pour créer l’émulsion et réservez au réfrigérateur 1h minimum.

Dans une jatte, montez le tout à l’aide d’un fouet jusqu’à obtenir la consistance d’une crème chantilly.

**POUR LA FINITION**

300 g de fraises Gariguette

 60 g Gelée de groseilles

1 feuille de gélatine

Brisures de pistaches

**Finition :**

Etalez la crème de pistaches montée sur le fond de tarte cuit. Dressez les rangées de fraises. Chauffez la gelée de groseilles à ébullition et incorporez la feuille de gélatine préalablement ramollie dans l’eau froide. Au pinceau, nappez délicatement les fraises. Saupoudrez de brisure de pistache.

**Astuce**

Sortez toujours votre beurre 1 heure à l’avance du réfrigérateur. Plus il sera mou, plus votre pâte sera homogène et facile à travailler !

Réaliser cette recette uniquement en pleine saison, de mi-mai à fin août…
la fraise, ça se respecte…