



TARTE AUX MIRABELLES ET PISTACHES

Ingrédients pour 6/8 personnes

Ingrédients :

- 200 gr de pâte sablée
- 300 gr de mirabelles
- 20 gr d'amandes effilées
- 40 gr de pistaches concassées
- 30 gr de pistaches mixées en poudre (bien torrifier et mixer)
- 10 gr de poudre d'amandes
- 5 cl de liqueur de mirabelle ou alcool
- 2 œufs
- 30 gr de sucre semoule
- 10 gr de sucre glace



Pâte sablée

- 225 gr de farine
- 150 gr de beurre
- 100 gr de sucre glace
- 1 œuf
- 25 gr de poudre d'amandes
- 1 gr de vanille en poudre
- 1 pincée de sel

Progression

Coupez les mirabelles en deux. Gardez les noyaux.

Préchauffez le four à 175°C (th6)

La pâte sablée : mélangez rapidement le beurre, le sucre glace, le sel, la poudre d'amandes, la vanille en poudre (1 cuillère à café rase) et 2 gouttes d'arôme d'amandes. Ajoutez 1 œuf + 1 jaune et, par fraction, la farine. Pétrissez doucement l'ensemble en vous assurant que le mélange soit bien homogène. Dès que la pâte n'est plus collante, formez une boule aplatie. Laissez reposer dans un papier film, 1 heure au frais (réfrigérateur).

Foncez votre tarte : étalez la pâte avec un rouleau à pâtisserie et foncez-la dans un cercle ou dans un moule à tarte. Faites-la cuire à blanc avec les noyaux de mirabelles. (déposez au préalable un papier sulfurisé entre la pâte et les noyaux). Faire cuire environ 15 minutes au four à 180°C (Th. 6)

Blanchissez le beurre pommade et le sucre semoule. Ensuite, ajoutez les 2 œufs entiers, incorporez bien, puis ajoutez les poudres d'amandes et de pistaches. Finissez par l'alcool de mirabelle. Lissez bien.

Sortez la tarte du four. Retirez le papier sulfurisé et les noyaux.

Versez la crème d'amande et pistache sur la pâte précuite. Étalez régulièrement sur toute la surface. Disposez les fruits par-dessus (perpendiculairement). Déposez les pistaches concassées et les amandes effilées, puis le sucre glace.

Faites cuire environ 35/40 minutes à 170°C (Th. 5/6).

Laissez refroidir et démoulez la tarte.

Servez nature et à température, la tarte ne supporte pas le froid !



Chef Christian LECLOU
Chef Consultant