

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

TARTE AUX POIRES À LA PISTACHE

Pour un cercle 22cms de diamètre

Pâte brisée (la veille) : 500g farine T.55 - 300g beurre doux - 60g poudre d'amandes blanche - 180g sucre glace - 5g sel - 100g d'oeufs - (il en restera)

Sabler la farine et le beurre pommade. Ajouter la poudre d'amandes et le sucre glace tamisé. Dissoudre le sel dans les oeufs et ajouter au mélange précédent. Mélanger jusqu'à former une boule. Laisser reposer emballée de film alimentaire au réfrigérateur 12 heures minimum.

Garniture : 2 grosses poires mûres - 5g pistaches hachées* - 15g d'huile de pistache (oubliée pour ma part) -

Crème d'amandes à la pistache : 70g beurre - 60g sucre semoule - 60g poudre d'amandes blanche - 30g pâte de pistache - 50g d'oeuf - 8g maïzena - 20g crème fraîche épaisse -

Battre le beurre avec le sucre, la poudre d'amandes et la pâte de pistache. Ajouter les oeufs et la Maïzena en mélangeant sans battre. Ajouter la crème et lisser. Réserver.

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Etaler la pâte sucrée sur une épaisseur de 2 - 3 mm. Poser le cercle sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Placer la pâte dans le cercle. Appuyer pour que la pâte adhère à l'intérieur du cercle. Couper l'excédent. Piquer le fond de la pâte à l'aide d'une fourchette. Enfourner et cuire 10 minutes. Laisser tiédir (ne pas éteindre le four). Eplucher les poires, les évider. Garnir le fond de tarte avec la crème d'amande à la pistache, poser les poires couper en 4. Remettre la tarte au four et cuire 40 minutes. Sortir la tarte du four, arroser d'huile de pistache, décercler et débarrasser sur une grille. Ajouter les pistaches hachées une fois la tarte refroidie.

* Personnellement je fais torréfier les pistaches au four 10 minutes à 150° (th.5).

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr