Ma Tarte Sakura (cerise et pistache)

Voici une recette de tarte ultra facile et ultra délicieuse, entre le moelleux du clafoutis et le croustillant de la tarte feuilletée ! C’est la saison des cerises alors à vos fourneaux, vous allez régaler votre petite famille!

« Sakura » est le mot japonais qui correspond aux cerisiers du Japon et à leurs fleurs.

Ma Tarte Sakura

Ingrédients pour Ma Tarte Sakura

(35 cm sur 11 cm et 2.5 cm de hauteur)

- 240 g de pâte feuilletée maison. Pour la recette classique cliquez ici et pour la recette facile cliquez ici. Mais vous pouvez bien sûr utiliser une pâte feuilletée déjà prête.

Pour les cerises

- environ 1 kg de belles cerises fraîches
- 50 g de sucre
- 30 g de beurre salé

Pour la crème de pistache

- 50 g de beurre
- 50 g de sucre
- 50 g de poudre d'amande
- 50 g d'œuf, jaune et blanc battu (suivant la taille de l'œuf il faut entre un à 2 œufs)
- 70 g de graines de pistache émondées: ce sont des pistaches sans peau, non salées et présentant une couleur bien verte (il vous en faudra 40 g pour la crème et réservez les 30 g restants pour la décoration de la tarte).

Pistaches

- 2 cuillerées à café de pâte de pistache. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

Brontedolci - Pâte Pur 100% De Pistache Verte Etna Gr. 190

Matériel

- un cercle à tarte rectangulaire de 35 cm sur 10 cm et 2.5 cm de hauteur. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

Gobel 865310 Flan à Tarte Rectangulaire Inox Bords Roulés 35*10 cm

Préparation

Pour les cerises

- Equeutez les cerises et coupez-les en deux. Ôtez les noyaux.

Equeutez les cerises et coupez-les en deux

- Versez le sucre dans une casserole et réalisez un caramel bien doré. Ôtez la casserole du feu et rajoutez le beurre. Mélangez bien.

Versez le sucre dans une casserole et réalisez un caramel bien doré

- Remettez la casserole sur le feu et ajoutez les cerises. Laissez cuire à feu doux pendant 5 minutes en mélangeant régulièrement.

Remettez la casserole sur le feu et ajoutez les cerises

- Égouttez les cerises et gardez le jus. Laissez refroidir les cerises à température ambiante.

Égouttez les cerises et gardez le jus

- Faites réduire le jus de cuisson jusqu’à ce qu’il devienne un sirop léger. Réservez. Vous laquerez les cerises avec après les avoir dressées sur la tarte.

Faites réduire le jus de cuisson jusqu’à ce qu’il devienne un sirop léger

Pour la crème de pistache

- Faites griller les **70 g** de pistaches au four à 180° pendant 10 mn.

Faites griller les 60 g de pistaches au four à 180° pendant 10 mn

- Laissez refroidir les pistaches à la sortie du four. Puis mettez 4**0 g de pistaches** dans un sachet et écrasez-les en gros morceaux à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Gardez les 30 g de pistaches grillées restantes entières pour les parsemer sur la tarte en fin de cuisson. Réservez.

Écrasez les pistaches en gros morceaux

- Travaillez le beurre avec le sucre avec une fouet pour le rendre bien mou.

Mélangez vivement le beurre et le sucre au fouet

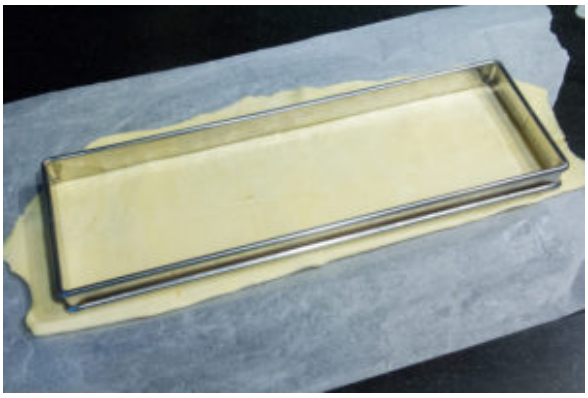
- Ajoutez la poudre d’amande et la pâte de pistache. Mélangez bien.

Ajoutez la poudre d’amande et la pâte de pistache

- Puis ajoutez les 50 g d’œuf préalablement battus à la fourchette ainsi que les **40 g** de pistaches écrasées. Mélangez bien.

Puis ajoutez les 50 g d'œuf préalablement battus à la fourchette ainsi que les 40 g de pistaches

- Abaissez la pâte feuilletée en un long rectangle sur une feuille de papier cuisson sur une épaisseur de 3 mm. Déposez par dessus votre cercle à tarte.



Abaissez la pâte feuilletée en un long rectangle

- Découpez le surplus de pâte tout autour à l'aide d'un petit couteau. (Gardez les chutes: roulez-les dans du fromage râpé et saupoudrez-les de piment d'Espelette, et hop on enfourne 35 mn à 180°; vous aurez des feuilletés au fromage super légers et ultra croustillants pour l'apéritif…).

Découpez le surplus de pâte

tout autour à l’aide d’un petit couteau

- Piquez la pâte à l’aide d’une fourchette. Remettez la pâte au frais pour 20 mn.

Piquez la pâte à l’aide d’une fourchette

- Étalez la pâte de pistache sur la pâte feuilletée.

Étalez la pâte de pistache sur la pâte feuilletée

- Puis disposez les cerises sur la tarte.

Puis disposez les cerises sur la tarte

- Nappez le dessus de la tarte avec un peu de jus de cuisson réduit. Enfournez à 180° pendant environ 35 mn.

Nappez le dessus de la tarte avec le jus de cuisson réduit

- Parsemez la tarte à la sortie du four des 30 g de pistaches entières restantes. Attendez que la tarte soit bien refroidie pour la transvaser sur votre plat de présentation en vous aidant d’un grande spatule.

Parsemez la tarte à la sortie du four des 30 g de pistaches entières restantes

Servez tiède avec une pointe de chantilly…Et s’il vous reste un peu de jus de cuisson des cerises ajoutez-le!

Ma Tarte Sakura (cerise et pistache)

Ma Tarte Sakura (cerise et pistache)