

Tarte estivale framboise pistache et thé matcha

Aujourd'hui je vous présente ma dernière création : une superbe Tarte estivale aux framboises rehaussée de pistaches et thé matcha dont vous me direz des nouvelles! L'ensemble est une ode à la gourmandise...



Tarte estivale framboise pistache et thé matcha

Pour cette tarte il vous faudra réaliser:

- une pâte sucrée
- un crémeux pistache
- une chantilly au chocolat au blanc

Ingrédients pour une tarte de 6/8 personnes

Pour la pâte sucrée

- 60 g de beurre pommade (très mou mais surtout pas fondu)
- 40 g de sucre glace tamisé
- 20 g d'œuf (cassez votre œuf dans un petit ramequin; battez-le avec une fourchette pour mélanger le blanc et le jaune et prélevez les 20 g dont vous avez besoin)
- 80 g de farine tamisée
- 15 g de poudre de noisette
- 30 g de pistaches mixées

Pour le crémeux pistache

- 50 g de beurre pommade (très mou mais surtout pas fondu)
- 40 g de sucre en poudre
- 50 g d'œuf (cassez votre œuf dans un petit ramequin; battez-le avec une fourchette et prélevez les 50 g dont vous avez besoin)
- 50 g de poudre de noisette
- 30 g de pâte de pistache
- 1 cuillerée à soupe rase de poudre de thé matcha

Pour la chantilly au chocolat blanc

- 50 g de crème fraîche liquide
- 1/2 feuille de gélatine
- 65 g de chocolat blanc en pistoles ou petits morceaux pour faciliter sa fonte (c'est important)
- 100 g crème fraîche liquide froide
- 15 g de sucre en poudre ou 10 g de sirop de glucose (facultatif: le sirop de glucose a un pouvoir sucrant moins élevé que celui du sucre et une texture assez visqueuse et se présente sous la forme d'un sirop épais et incolore. On l'utilise souvent en pâtisserie pour stabiliser et améliorer la texture ainsi que pour éviter

la cristallisation du sucre).

Pour le dressage

- des framboises fraîches (environ 4 à 5 belles barquettes)
- de la gelée de coing
- du sirop de sucre de canne
- de la poudre de thé matcha
- des éclats de pistaches (comme précédemment mixez des pistaches ou à défaut utilisez des éclats de noisettes)

Préparation

La pâte sucrée

- Mixez 30 g de pistaches.



Mixez 30 g de pistaches

- Dans un bol versez le beurre et le sucre glace tamisé. Mélangez bien. Vous pouvez bien sûr utiliser votre robot pâtissier si vous en avez un. Ajoutez les 20 g d'œufs et la farine tamisée. Puis terminez avec la poudre de noisette et les pistaches mixées.



Dans un bol versez le beurre
et le sucre glace tamisé

Ce type de pâte à base de beurre est assez fragile à travailler, en particulier quand il fait chaud (les pâtisseries travaillent le plus souvent dans des « laboratoires » réfrigérés ce qui n'est pas le cas de nos cuisines ménagères le plus souvent surchauffées). Je vais donc vous livrer ma petite astuce pour éviter d'avoir des problèmes lors du fonçage de la pâte.

Je dépose la boule de pâte sur du film alimentaire et je repose par dessus une autre feuille de film alimentaire. Ma pâte est donc prisonnière entre ces deux feuilles de film alimentaire. J'utilise alors un rouleau à pâtisserie pour étaler directement la pâte qui est encore molle entre ces deux feuilles. Surtout n'oubliez pas de réaliser un diamètre 6 cm supérieur à votre cadre de manière à pouvoir réaliser les rebords. Puis mettez la pâte au frais pendant 15 mn; n'attendez pas plus car il faut que la pâte ait commencé à durcir mais pas trop, sinon elle cassera quand vous la mettrez dans le cercle: il faut qu'elle soit ferme mais reste encore malléable.



Enfermez la boule de pâte entre deux feuilles de papier film



Étalez la pâte et vérifiez sa dimension par rapport à votre moule

- Posez-le cercle à tarte sur votre plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier cuisson ou d'un silpat. Au bout de 15 mn sortez la pâte du frigo. Repassez le rouleau à pâtisserie pour bien la lisser et ôtez le film alimentaire du dessus. Retournez alors la pâte et posez-la sur le cercle à tarte. Laissez en place le film alimentaire (celui qui était en dessous et qui se retrouve maintenant au-dessus) et avec les doigts faites épouser délicatement la pâte à la forme de votre cercle.



Retournez alors la pâte et posez-la sur le cercle à tarte



Avec les doigts faites épouser délicatement la pâte à la forme de votre cercle

- Puis ôtez le film alimentaire. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'un couteau ôtez le surplus de pâte (vous en ferez des petits sablés pour le goûter).



Puis ôtez le film

alimentaire



A l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'un couteau ôtez le surplus de pâte

- Remettez le tout **au frigo pour une heure** (étape importante à ne pas sauter sinon vos bords de tarte vont retomber si vous enfournez immédiatement). Faites préchauffer le four à 180° et enfournez pour 12 à 15 minutes.

Le crémeux pistache

- Dans un grand bol mélangez tous les ingrédients à savoir: les 50 g de beurre pommade, 40 g de sucre en poudre, 50 g d'œuf, 50 g de poudre de noisette et 30 g de pâte de pistache et le thé matcha. Mélangez bien le tout pour former un mélange homogène.



Dans un grand bol mélangez

tous les ingrédients

- Remplissez une poche à douille de ce crémeux pistache.



Remplissez une poche à douille de ce crémeux pistache

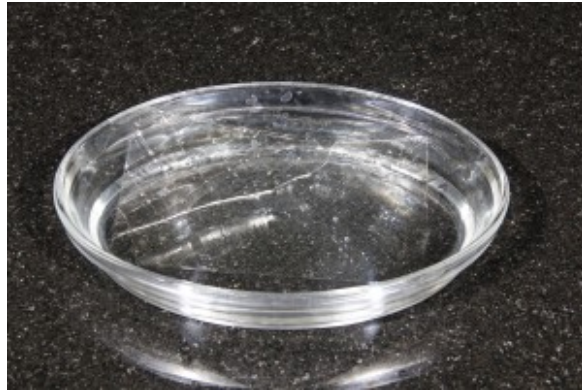
- Au bout des 12 à 15 mn sortez le fond de tarte du four et laissez la un peu refroidir à température ambiante. Laissez le four allumé à 180°. Pochez le crémeux pistache dans le fond de la tarte précuite puis réenfournuez pour 8 à 10 mn de cuisson toujours à 180°. Laissez refroidir à température ambiante **sans démouler**.



Pochez le crémeux pistache dans le fond de la tarte précuite

La chantilly au chocolat au lait

- Immergez la 1/2 feuille de gélatine dans de l'eau froide.



Mouillez la gélatine

- Faites bouillir 50 g de crème fraîche liquide avec le glucose (ou le sucre). Essorez la gélatine ramolli et ajoutez-la à la crème chaude hors du feu. Mélangez bien et versez le tout sur le chocolat en morceaux. Attendez une minute puis mélangez doucement pour dissoudre le chocolat dans le mélange.



Versez le tout sur le
chocolat en morceaux

- Ajoutez alors les 100 g de crème froide restante. Mélangez bien et mettez le tout au froid pendant 1 h 30.



Ajoutez alors les 100 g de
crème froide restante.
Mélangez bien

- Puis montez cette crème en chantilly.



Montez la crème en chantilly

- Versez la dans une poche à douille avec la douille de votre choix. Utilisez une douille de petit diamètre unie ou cannelée selon votre inspiration.



Remplissez votre poche à

douille avec la chantilly

Finitions

- Dans une casserole faites chauffer à feu doux deux cuillerées à soupe de gelée de coing avec une cuillerée à soupe de sirop de sucre de canne jusqu'à ce que l'ensemble soit liquide.



Faites chauffer à feu doux deux cuillerées à soupe de gelée de coing avec une cuillerée à soupe de sirop de sucre de canne

- A l'aide d'un pinceau badigeonnez les framboises de ce mélange et posez-les au fur et à mesure sur une grille.



A l'aide d'un pinceau badigeonnez les framboises

de ce mélange

- Puis déposez sur la tarte refroidie une feuille de papier aux dimensions inférieures de votre tarte (ici j'ai fait un carré mais on aurait pu faire un losange, une étoile, un cercle...).



Puis déposez sur la tarte refroidie une feuille de papier aux dimensions inférieures de votre tarte

- Saupoudrez tout autour de la feuille du thé matcha et ôtez délicatement la feuille de papier.



Saupoudrez tout autour de la feuille du thé matcha

- Puis disposez régulièrement les framboises sur le carré intérieur de la tarte.



Puis disposez régulièrement les framboises sur la tarte



Puis disposez régulièrement les framboises sur la tarte

- Terminez en pochant des petites pointes de chantilly entre les framboises.



Terminez en pochant des petites pointes de chantilly entre les framboises

- Pour finir saupoudrez le tout d'éclats de pistache.



Tarte estivale framboise
pistache et thé matcha

Il n'y a plus qu'à croquer!



Tarte estivale framboise pistache et thé matcha



Tarte estivale framboise pistache et thé matcha

Ma tarte crémeuse meringuée aux framboises et ses fruits rouges

Un petit délice qui fleure bon l'été que cette tarte crémeuse au goût framboise très pepsi! Rien de bien technique dans cette réalisation qui enchantera vos papilles aussi bien que votre sens de l'esthétique... Alors vite à vos fourneaux!



Ma tarte crémeuse meringuée aux framboises et ses fruits rouges

Ingrédients: pour une tarte de 35 cm sur 11 cm (6 à 8 personnes)

Pour la pâte

- 200 g de farine tamisée
- 120 g de beurre **mou**
- 75 g de sucre glace
- 25 g de poudre d'amande
- une pincée de poudre de vanille ou les grains d'une gousse de vanille
- 5 g de sel
- un œuf
- un peu de mycryo: le mycryo est constitué de beurre de cacao et son goût est totalement neutre. Saupoudré sur un fond de tarte à sa sortie du four, il permet d'isoler

la pâte de la crème et cette dernière ne ramollira pas la pâte. Il sert également pour tempérer facilement le chocolat. Vous pouvez en trouver sur internet en cliquant sur la photo ci-dessous.



Poudre de beurre de cacao Callebaut Mycryo 600 g

Pour le crémeux framboise: je vous rappelle les ingrédients du crémeux et retrouvez sa recette en pas à pas en cliquant [ici](#). **Attention**: par rapport à la recette de base du crémeux framboise original **la quantité de gélatine change** pour cette recette de tarte.

- 150 g de coulis de framboise: vous en trouvez au super marché ou vous pouvez le faire vous même: faites bouillir 65 g d'eau avec 65 g de sucre semoule, ajoutez

250 g de framboises fraîches. Ôtez du feu et mixez le tout; filtrez la préparation pour ôter les petites graines et mettre en bocal, au frais. Prélevez- en 150 g pour la recette.

- 150 g de sucre en poudre
- 60 g de confiture de rose (vous en trouverez sur le site de la confiserie Florian en cliquant [ici](#))
- une cuillerée à soupe de jus de citron
- 80 g de beurre pommade
- 3 gros œufs entiers battus pour bien mélanger jaune et blanc
- **deux feuilles et demi de gélatine (5 g)**

Pour la meringue:

- 40 g de blanc d'œuf
- 40 g de sucre en poudre
- 40 g de sucre glace

Pour la décoration et garniture de la tarte

- un peu de lemon curd (une à deux cuillerées à soupe). Pour la recette du lemon curd maison cliquez [ici](#). Le lemon curd est facultatif: il n'en faut pas beaucoup mais je trouve qu'il sublime le goût des framboises.
- mûres, framboises, fraises en tranches, copeaux de chocolat blanc, basilic pistou (basilic à petites feuilles)



Basilic pistou

Matériel

- un cadre à tarte rectangulaire (35 cm sur 11 cm et 2 cm de hauteur). Vous pouvez en trouver sur internet en cliquant sur la photo ci-dessous.



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

- une poche à douille et une douille de votre choix
- du film alimentaire

Préparation:

Commencez par la pâte: je n'utilise pas de robot car la réalisation est très facile et rapide à la main.

- Créméz le beurre qui doit être **mou** (mais surtout pas fondu!): pour cela mélangez vivement le beurre et le sucre au fouet. Si votre beurre est trop dur vous aurez du mal à mélanger le tout et le mélange s'accrochera dans les branches du fouet! La texture obtenue doit être crémeuse.



Mélangez vivement le beurre et le sucre au fouet

- Ajoutez la poudre d'amande, le sel et la poudre de vanille. Mélangez.



Ajoutez la poudre d'amande

- Battez l'œuf rapidement dans un récipient de manière à déjà mélanger le blanc et le jaune.



Battez les œufs rapidement

- Ajoutez alors l'œuf battu au mélange ainsi que la farine tamisée.



Ajoutez alors les œufs battus au mélange



Puis versez la farine

- Mélangez la pâte sans trop la travailler: quand la pâte se décolle de la paroi du bol elle est prête.



La pâte est prête

Ce type de pâte à base de beurre est assez fragile à travailler, en particulier quand il fait chaud (les pâtisseries travaillent le plus souvent dans des « laboratoires » réfrigérés ce qui n'est pas le cas de nos cuisines ménagères le plus souvent surchauffées). Je vais donc vous livrer ma petite astuce pour éviter d'avoir des problèmes lors du fonçage de la pâte.

- Je dépose la boule de pâte sur du film alimentaire et je repose par dessus une autre feuille de film alimentaire. Ma pâte est donc prisonnière entre ces deux feuilles. J'utilise alors un rouleau à pâtisserie pour étaler directement la pâte qui est encore molle. Surtout n'oubliez pas de réaliser un rebord de 6 cm supérieur à votre cadre de manière à ce que vous puissiez bien relever cette pâte sur les rebords du cadre.. Puis mettez la pâte au frais pendant 15 mn; n'attendez pas plus car il faut que la pâte ait commencé à durcir mais pas trop, sinon elle cassera quand vous la mettrez dans le cadre: il faut qu'elle reste encore malléable.
- Posez le cadre à tarte sur votre plaque de cuisson recouverte d'un silpat. Beurrez l'intérieur du cercle à tarte.
- Au bout de 15 mn sortez la pâte du frigo. Repassez le rouleau à pâtisserie pour bien la lisser et ôtez le film alimentaire du dessus. Retournez alors la pâte et posez-la sur le cadre à tarte. Laissez en place le film

alimentaire (celui qui était en dessous et qui se retrouve maintenant au-dessus) et avec les doigts faites épouser délicatement la pâte à la forme de votre cadre. Puis ôtez le film alimentaire.

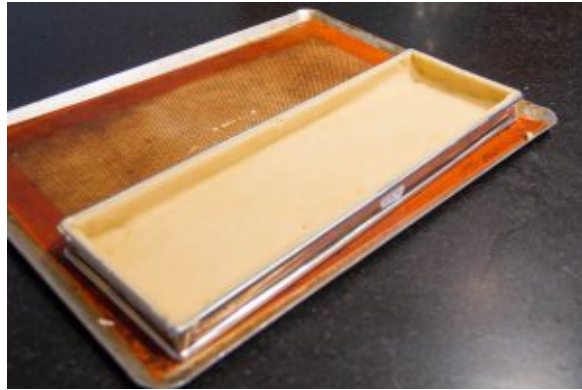


Retournez alors la pâte et posez-la sur le cadre à tarte, film alimentaire sur le dessus. Faites épouser délicatement la pâte à la forme de votre cadre



Ôtez le film alimentaire

- A l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'un couteau ôtez le surplus de pâte (vous en ferez des petits sablés pour le goûter).



A l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'un couteau ôtez le surplus de pâte

- Piquez la pâte à l'aide d'un fourchette.



Piquez la pâte à l'aide d'un fourchette

- Remettez le tout **au frigo pour un heure** (étape importante à ne pas sauter sinon vos bords de tarte vont retomber si vous enfournez immédiatement).
- Faites préchauffer le four à 180° et enfournez pour 12 à 15 minutes. A la sortie du four saupoudrez le fond de la tarte de mycryo et laissez refroidir.



La pâte est cuite

Le crémeux framboise: pour la recette cliquez [ici](#). **N'oubliez pas d'augmenter la dose de gélatine par rapport à la recette originale (deux feuilles et demi)!**



Montage de la tarte

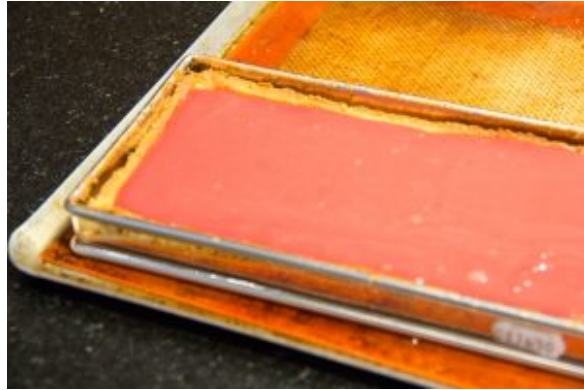
- Badigeonnez le fond de tarte sur un millimètre d'épaisseur avec le lemon curd. N'en mettez pas trop sinon il prendra le dessus sur le goût de la framboise.



Badigeonnez le fond de tarte

avec le lemon curd

- Puis versez le crémeux framboise. Laissez prendre au frigo au moins deux heures.



Puis versez le crémeux framboise

- Coupez quelques fraises en tranches.
- A l'aide d'un couteau façonnez des copeaux de chocolat blanc.

La meringue

- Montez les blancs au fouet. Ajoutez le sucre semoule petit à petit à partir du moment où les blancs ont monté un petit peu. Attention : les blancs ne doivent pas être cassants mais avoir la texture d'une mousse à raser.



Montez les blancs au fouet

- Ajoutez ensuite délicatement le sucre glace tamisé à l'aide d'une maryse.



Ajoutez ensuite délicatement
le sucre glace tamisé

- Versez la meringue dans votre poche à douille équipée de la douille que vous avez choisie.



Remplissez votre poche à
douille avec la meringue

- Pochez la meringue sur un côté de la tarte et disposez les fruits en long sur le côté de la meringue. Puis colorez la meringue à l'aide d'un chalumeau.



Disposez les fruits en long sur la tarte et pochez la meringue



Colorez la meringue à l'aide d'un chalumeau

- Puis disposez harmonieusement les copeaux de chocolat blanc et les petites feuilles de basilic. Il ne reste plus qu'à enlever le cadre. C'est terminé!



Disposez les copeaux de chocolat blanc et les

petites feuilles de basilic.

Trop trop bon!



Ma tarte crémeuse meringuée aux framboises et ses fruits rouges



Ma tarte crémeuse meringuée aux framboises et ses fruits rouges