

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

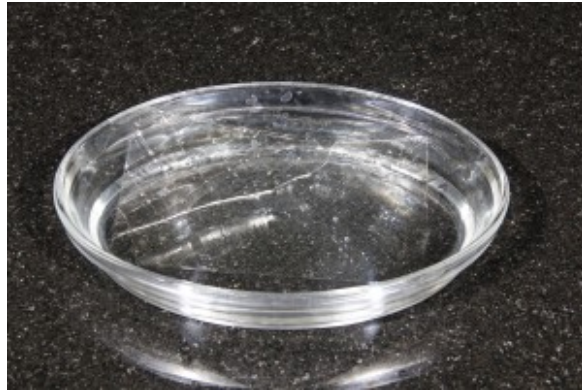
- Au bout des 12 à 15 mn sortez le fond de tarte du four et laissez la un peu refroidir à température ambiante. Laissez le four allumé à 180°. Pochez le crémeux pistache dans le fond de la tarte précuite puis réenfournuez pour 8 à 10 mn de cuisson toujours à 180°. Laissez refroidir à température ambiante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

Cake au thé matcha et chocolat blanc

Depuis mon enfance j'ai toujours aimé les cakes. Aujourd'hui je vous en propose une version qui change des parfums classiques: un délicieux cake au thé matcha et chocolat blanc, deux saveurs qui se complètent merveilleusement.



Cake au thé matcha et
chocolat blanc

Ingrédients: pour un cake (environ 10 à 12 tranches)

- 150 g de sucre
- 150 g de farine
- 150 g de beurre mou (sortez le du frigo deux heures avant) mais pas fondu
- 150 g d'œuf (environ 3 oeufs)
- 2 cuillères à soupe rases de thé matcha
- une cuillère à café rase de baking powder (levure chimique)
- 70 g de pépites de chocolat blanc



Ingrédients

Préparation

- Fouettez le sucre et le beurre pendant 5 mn. Le mélange doit être crémeux.



Fouettez le sucre et le beurre

- Ajoutez alors les œufs, un par un en mélangeant bien avant d'introduire l'œuf suivant.



Incorporez les œufs

- Puis ajoutez la farine, la levure et le thé à l'aide d'une maryse.



Puis ajoutez la farine, la levure et le thé

- Terminez en ajoutant les pépites de chocolat blanc.



Terminez en ajoutant les pépites de chocolat blanc

- Versez la préparation dans un moule anti adhésif.



Versez le tout dans votre moule

- Cuire à 170° pendant 40 mn. Et voilà le résultat...Régalez vous!



Cake au thé matcha et
chocolat blanc



Cake au thé matcha et
chocolat blanc

Cette recette provient du livre « Tokyo, les recettes cultes » de Maori Murota chez Marabout que je vous recommande si vous aimez la cuisine japonaise! Vous y trouverez plein de recettes familiales japonaises faciles à faire qui changent des habituels shushis, sashimis qui ne sont qu'une vision réductrice (mais néanmoins délicieux quand ils sont bien faits) de cette excellente cuisine asiatique mal connue.



Tokyo les
recettes cultes