

Tartes

Tarte figue pistache



3h50

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

30 min

CUISSON

2h20

REPOS

655

CALORIES

Étape 1

Préparation du fond de tarte

- 1 Mettre le beurre dans un robot pâtissier muni de la feuille.
- 2 Sortir le beurre 1h avant pour qu'il ait le temps de remonter en température et qu'il soit plus facile à manipuler.
- 3 Ajouter la poudre d'amande et le sucre glace.
- 4 Faire tourner le robot à petite vitesse.
- 5 Une fois les ingrédients bien mélangés, ajouter lentement la farine pour faciliter son incorporation.
- 6 Pour les intolérants au gluten, utiliser une farine de riz. Mais la pâte risque d'être plus friable et plus difficile à fonder.
- 7 En absence de robot, mélanger la pâte avec la technique dite "du puits". C'est-à-dire, faire un dôme de farine, le creuser et insérer au centre les oeufs. Puis mélanger à la main.
- 8 Stopper le robot et nettoyer les bords à l'aide d'une spatule pour rassembler les matières sèches dans le centre du bol.
- 9 Puis remettre le robot en marche et ajouter l'oeuf entier.
Ajouter l'extrait de vanille

 Ingrédients
pour 8 personnes

 Ingrédients pour les
fonds de tarte

 250 g **Farine**
 125 g **Beurre**
 80 g **Sucre glace**
 60 g **Amande(s) en
poudre**
 1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 1 c. à soupe **Extrait de
vanille**

 Ingrédients pour la
crème d'amandes

 100 g **Amande(s) en
poudre**
 100 g **Beurre**
 100 g **Sucre semoule**
 2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 150 g **Fraise**
 30 g **Farine**
 20 g **Pâte d'amande**

 Ingrédients pour la
compotée de figues

10

ajouter l'extrait de vanille.

11 Il est aussi possible de parfumer la pâte sucrée avec de la poudre de cacao, de la fleur d'orangée ...

12 Augmenter la vitesse de mélange.

13 Une fois la pâte bien lisse, arrêter le robot.

14 Placer un film alimentaire sur le plan de travail.

15 Déposer la pâte sur le film alimentaire et bien l'emballer.

16 Taper sur la pâte avec la main pour chasser les bulles d'air.

17 Placer la pâte au congélateur pendant au moins 1h.

18 Laisser de préférence la pâte au réfrigérateur si celle-ci est réalisée la veille.

19 Le froid permet à la pâte de durcir. Il est préférable de mettre la pâte au réfrigérateur plutôt qu'au congélateur, celle-ci sera plus stable.

8 **Figue fraîche**

Ingrédients pour le dressage

8 **Figue fraîche**

40 g **Pistaches**

1 **Sucre glace**

Étape 2

Fonçage de la pâte

1 Sortir la pâte du congélateur et retirer le film.

2 Si la température ambiante est chaude, travailler la pâte morceau par morceau pour éviter qu'elle ne devienne trop molle. Conserver le morceau non travaillé au réfrigérateur.

3 Couper un morceau de beurre et beurrer copieusement l'intérieur du cercle à entremets à la main.

4 Placer le moule beurré au réfrigérateur.

5 Fariner le plan de travail.

6 Déposer la pâte sucrée sur le plan de travail, la fariner généreusement.

7 Etaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie, petit à petit pour qu'elle ne craquelle pas. On doit obtenir une épaisseur de 5 mm.

8 Poser délicatement, sans appuyer, le cercle sur la pâte.

9 A l'aide d'un couteau, détailler la pâte tout autour du cercle en laissant 5 cm de marge.

10 Déposer la pâte très délicatement sur le moule. L'aider à rentrer dans le moule sans appuyer.

11 En cas de déchirure, utiliser l'excédent de pâte pour combler les trous.

12 Pour vérifier que la pâte est bien foncée, retourner le moule et regarder si la pâte fait un angle droit.

13 A l'aide d'un couteau de cuisine, frotter le bord du cercle pour parer la pâte.

14 Appuyer légèrement sur les bords de la pâte avec les doigts pour obtenir une épaisseur régulière.

15 Placer au réfrigérateur pendant minimum 1h avant cuisson.

16 Il est préférable de préparer le fond de tarte la veille.

Étape 3

Préparation de la crème d'amande

- 1 Placer le beurre préalablement ramolli à température ambiante dans le bol du robot pâtissier.
- 2 Ajouter le sucre semoule.
- 3 Mélanger le tout jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 4 Pour cette préparation, utiliser la feuille et non le fouet pour ne pas abimer le robot.
- 5 Une fois le mélange homogène, ajouter la poudre d'amandes.
- 6 Ajouter un peu de pâte d'amande pour obtenir un goût plus marqué de fruits secs.
- 7 Ajouter la moitié des oeufs, un par un. Augmenter la vitesse de mélange.
- 8 Racler les bords avec une spatule pour ramener la préparation au centre. Il est préférable d'arrêter le robot pour cette manipulation.
- 9 Ajouter les derniers oeufs et racler à nouveau les bords du récipient.
- 10 Accélérer la vitesse du robot pour blanchir le mélange.
- 11 Ajouter la farine. Continuer à mélanger.
- 12 Quand la crème d'amande est bien homogène, stopper le robot.
- 13 La crème d'amande peut être utilisée tout de suite ou gardée au réfrigérateur pour le lendemain.
- 14 Il est possible d'y ajouter de la pâte de pistaches, de l'essence de rose ou du cacao en poudre pour varier les goûts.

Étape 4

Cuisson des fonds de tarte

- 1 Préchauffer le four à 160°C (Th.5-6).
- 2 Sortir les fonds de tartes du réfrigérateur, les poser sur une plaque de cuisson recouverte.
- 3 Mettre au four.
- 4 Pour maintenir les bords de la tarte en place, remplir les fonds de tarte avec une matière sèche comme du riz, des pâtes ou des noyaux d'abricot.
- 5 Laisser cuire pendant 20 minutes.

Étape 5

Finition des fonds de tarte

- 1 Une fois cuits à blanc, sortir les fonds de tartes du four.
- 2 La cuisson est bonne si les bords sont légèrement secs.
- 3 Laisser refroidir pendant 10-15 minutes.
- 4 Retourner les fonds de tartes au-dessus d'un saladier pour retirer la matière sèche.

Étape 6

Cuisson de la crème d'amande

- 1 Préchauffer le four à 170°C (Th. 5-6).

- 2 Remplir les fonds de tartes de crème d'amande sur une hauteur de 1 cm.
- 3 Insérer complètement dans la crème des framboises, des fraises fraîches coupées en deux ou des quartiers de figes.
- 4 Il est possible de remplacer les fruits par des éclats d'amandes, de noix, de pistaches ou de noisettes.
- 5 Faire cuire au four pendant 10 minutes à 170°C.

Étape 7

Fin de cuisson des tartes

- 1 Une fois cuites, sortir les tartes du four.
- 2 Il est normal que la crème d'amande soit gonflée. Elle va redescendre en refroidissant.
- 3 La crème d'amande est cuite si la surface est bien dorée.
- 4 Retirer doucement les cercles pour aérer la pâte et éviter qu'elle ne ramollisse.

Étape 8

Dressage

- 1 Mettre les figes fraîches dans un saladier, les mixer à l'aide du mixeur plongeant.
- 2 Placer un peu de compote de figes sur la crème d'amande.
- 3 Couper une fige fraîche en 4. Les disposer sur la compote.
- 4 Disposer quelques pistaches sur le dessus.
- 5 A l'aide d'une passette, saupoudrer de sucre glace.