

Tartelette pistachée à la fraise Gariguette Label Rouge

4 personnes | Préparation : 30 min | Cuisson : 25 min

Ingrédients :

Pâte sablée pistachée :
200g de farine
110g de beurre
50g de sucre en poudre
2 jaunes d'œuf
1 pincée de sel
2 c à c de pâte de pistache
Colorants alimentaires bleu (2 gouttes) et jaune (9 gouttes)

Garniture :
125g de fraises gariguette
60g de poudre d'amandes
60g de pistaches non salées
80g de sucre en poudre
2 oeufs entiers
12 cl de crème fraîche entière liquide

Préparation :

1-Préparation de la pâte sablée :

Travailler en mélange mousseux l'œuf et le sucre. Verser la farine sur ce mélange et l'incorporer en formant une sorte de « sable » grossier. Ajoutez ensuite le beurre en parcelles. Mélanger du bout des doigts. Incorporer la pâte de pistache. et les colorants alimentaires A ce stade, il faut parfois ajouter un tout petit peu d'eau et le reste de farine ce qui permet de la mettre en boule. Roulez la pâte en boule, l'envelopper de papier alimentaire et la laisser reposer au frais pendant 2 heures (1 heure au minimum).

2-Préchauffer le four à 180°C (th. 6).

3-Préparation de la garniture :
Pendant ce temps, mixer les pistaches et les mélanger à la poudre d'amande et le sucre en poudre. Ajouter les oeufs et la crème . Mélanger puis réserver.

4-Étaler la pâte dans les moules à tartelettes avec les doigts. Piquer les fonds de tarte avec une fourchette. Recouvrir d'une feuille d'aluminium chaque moule puis enfourner la pâte 7-8 minutes.

5-Verser la préparation sur le fond de pâte.

6-Laver et équeuter les fraises. Les couper en 2. Les déposer sur la crème.

7-Mettre au four pendant 25 minutes. Laisser refroidir avant de déguster tiède.