

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 figues.
- 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 figues fraîches dans un saladier, les mixer à l'aide du mixeur plongeant.
- 2 Placer un peu de compote de figues sur la crème d'amande.
- 3 Couper une figue 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.