

TARTE à LA FRAMBOISE & PISTACHE



Temps de préparation: 25mn - Temps de cuisson: 35mn - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 50g Sucre en poudre (la pâte)
- 150g Beurre salé (la pâte)
- 25g Poudre d'amandes (la pâte)
- 1 Oeuf (la pâte)
- 2cc Pâte de pistache (la pâte)
- 250g Farine (la pâte)
- 100g Poudre d'amandes (Crème)
- 100g Beurre (Crème)
- 70g Sucre (Crème)
- 2 Oeufs (Crème)
- 3cc Pâte de pistache (Crème)

Préparation:

- Pâte: Mettre le sucre dans le bol et pulvériser 10sec/ vitesse 10

- Ajouter le beurre salé, la poudre d'amande, l'œuf, la pâte d'amande, la farine dans le bol, mélanger 40sec/vitesse 4.

- Racler les parois mélanger 20sec/vitesse 4 Racler les parois. Puis mélanger une dernière fois 10 sec/ sens envers/ vitesse 2.

-

Ramasser la pâte et la placer dans le fond de tarte préalablement beurré.

-

Placer le fond de tarte au frigo, puis préparer la crème.

- Crème:

Placer la poudre d'amande, le beurre, le sucre, les œufs, la pâte d'amande dans le bol, mélanger 35 sec/vitesse 4. Puis laisser reposer 10 minutes dans le bol.

- Ensuite placer la crème sur la pâte, puis replacer au frigo 15 minutes.

- Préchauffer le four à 180°

-

Placer la tarte dans le four pendant 35 minutes.

Laisser totalement refroidir la tarte puis y placer les framboises par dessus.