

# Tarte framboises pistache

---

 [maviecaramel.fr](http://maviecaramel.fr)

Ma vie caramel

**Préparation :** 1h30

**Cuisson :** 30 minutes

**Difficulté :** intermédiaire

**Préparation :** 1h30

**Cuisson :** 30 min

**Difficulté :** intermédiaire

## Ingrédients

---

- **150 g** de beurre
- **100 g** de sucre glace
- **30 g** de poudre de pistache
- **30 g** de poudre d'amande
- **3** gros œuf (60 g)
- **1 pincée** de sel
- **250 g** de farine
- **115 g** de beurre pommade
- **125 g** de sucre
- **115 g** de poudre d'amande
- **50 g** de pâte de pistache
- **Une poignée** de framboise
- **600 g** de framboises
- **10 g** de jus de citron

## Matériels

---

- Un moule à tarte ou **un cercle de 18 cm**
- **Un hachoir électrique**
- Une maryse
- Un fouet
- Un rouleau à pâtisserie
- Une balance

## Ingrédients

---

- **150 g** de beurre

- **100 g** de sucre glace
- **30 g** de poudre de pistache
- **30 g** de poudre d'amande
- **3** gros œuf (60 g)
- **1 pincée** de sel
- **250 g** de farine
- **115 g** de beurre pommade
- **125 g** de sucre
- **115 g** de poudre d'amande
- **50 g** de pâte de pistache
- **Une poignée** de framboise
- **600 g** de framboises
- **10 g** de jus de citron

## Matériels

---

- Un moule à tarte ou **un cercle de 18 cm**
- **Un hachoir électrique**
- Une maryse
- Un fouet
- Un rouleau à pâtisserie
- Une balance

### **A savoir avant de commencer**

| *Pensez à préparer votre pâte en avance et bien la réfrigérer minimum **2 heures** au réfrigérateur ou **30 minutes** au congélateur.*

| *Votre beurre doit-être à température ambiante pour pouvoir le rendre pommade.*

| *Je prépare ma pâte sucrée toujours la veille, comme cela elle a bien le temps de réfrigérer avant de la foncer.*

| *Lors de l'ajout de la farine, ne pas trop travailler votre pâte au risque qu'elle ne se rétracte lors de la cuisson.*

| *Il est préférable de cuire votre pâte à base température et plus longtemps, cela donnera une pâte dorée, croustillante et pleine de goût.*

| *Pour la cuisson, j'utilise un tapis de cuisson siliconé De Buyer ainsi qu'un cercle perforé, cela évite de piquer votre tarte avant cuisson et avoir une cuisson homogène. Si vous n'en possédez pas, n'oubliez pas de piquer votre pâte avant cuisson pour éviter qu'elle ne gonfle.*

| *Vous pouvez réaliser la crème d'amande la veille et la sortir une heure avant utilisation.*

| *Et surtout, soyez patient et minutieux lors du montage de votre tarte, mais ça je crois que je n'ai pas besoin de vous le dire.*

## Pâte sucrée pistache

---

- **150 g** de beurre
- **100 g** de sucre glace
- **30 g** de poudre de pistache
- **30 g** de poudre d'amande
- **1** gros œuf (60 g)
- **1 pincée** de sel
- **250 g** de farine

| Commencer par faire votre poudre de pistache, pour cela, versez vos pistaches dans un hachoir et hachez jusqu'à obtention d'une poudre et réservez..

| Dans le bol de votre robot mettre votre beurre pommade, puis ajoutez le sucre glace, la poudre de pistache, la poudre d'amande et mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène.

| Ajoutez l'œuf et le sel puis mélangez jusqu'à avoir une consistance homogène.

| Ajoutez la farine et mélangez grossièrement (à l'aide de votre mains ou de votre robot) et fraiser, c'est à dire écraser votre pâte avec la paume de la main sur votre plan de travail, jusqu'à obtenir une pâte homogène.

| Enveloppez votre pâte de film alimentaire et réservez au réfrigérateur minimum une heure, plus c'est mieux.

| Sortez votre pâte du réfrigérateur et étalez celle-ci sur un plan de travail légèrement fariné, votre pâte ne doit pas coller alors n'hésitez pas à fariner votre pâte légèrement lors de cette étape.

| Découpez un disque de pâte avec votre cercle et enlever l'excédant de pâte qui se trouve autour.

| Coupez des bandes de pâte de la taille de votre cercle, puis les déposer sur le bord de votre cercle en veillant a bien les souder ensemble, enlevez le surplus de pâte en passant le rouleau à pâtisserie sur le dessus ou à l'aide d'un couteau à lame lisse.

| Puis placez votre pâte au réfrigérateur **1 heure ou 30 minutes** au congélateur.

| Précuire vos fonds de tarte dans un four préchauffé à **160°** pendant **20 minutes**.

## Crème de pistache

---

- **115 g** de beurre pommade
- **115 g** de sucre
- **115 g** de poudre d'amande
- **50 g** de pâte de pistache

- **2** œufs
- **Une poignée** de framboise

| Dans le bol du robot ou dans un cul de poule, versez tous les ingrédients et mélangez à l'aide de la feuille ou au fouet, jusqu'à obtenir un mélange homogène.

| Garnir votre fond de tarte de votre crème de pistache, parsemez de quelques framboises puis enfournez de nouveau pour **15 minutes**.

## Compotée de Framboises

---

- **100 g** de framboises
- **10 g** de sucre
- **10 g** de jus de citron

| Mettre tous vos ingrédients dans une casserole, puis portez à ébullition et réservez jusqu'à refroidissement.

## Montage

---

- **500 g** de framboises
- **Quelques pistaches** concassées

| Versez votre compotée de framboises sur votre tarte et coupez vos framboises fraîches en deux.

| Disposez les framboises sur votre tarte en commençant par le bord, et continuez ainsi en les plaçant sous forme de rosace, jusqu'à remplissage complet de la tarte.

| Parsemez quelques pistaches concassées sur le dessus.

| Et voilà votre tarte framboise pistache est prête à être dégustée.

**DÉGUSTEZ!** 😊