

Tarte pistache & framboise façon amandine

Ingrédients pour un moule à tarte de 24 à 26 cm :

. Pour la pâte sablée

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 1 œuf
- 125 g sucre

. Pour la garniture

- 150 g de framboises
- 100 g de beurre
- 150 g de sucre
- 100 g de poudre d'amandes
- 2 œufs
- 1 cuillère à soupe de pâte de pistache
- 3 cuillères à soupe de confiture de fruits rouges (ici à la fraise)

Préparation :

Commencez par la pâte sablée.

Dans le cul de poule, mettez la farine, le sucre et le beurre froid.

Sablez le tout avec la feuille du robot ou avec le bout des doigts jusqu'à obtenir une texture de crumble.

Ajoutez l'œuf et formez une boule homogène.

Filmez la pâte et réservez-la au frais pendant 30 minutes.

Étalez votre pâte et foncez votre moule à tarte avec. Piquez-la.

Laissez-la reposer de nouveau au frais le temps de continuer la recette.

Poursuivez la recette en réalisant la garniture.

Faites fondre le beurre à feu doux, et une fois tiédi, mélangez-le vivement avec le sucre dans un saladier.

Ajoutez les œufs un à un puis la poudre d'amandes et la pâte de pistache.

Mélangez bien.

Tartinez le fond de pâte avec la confiture.

Versez la crème sur la pâte puis disposez les framboises en les enfonçant légèrement.

Faites cuire 40 minutes à 200° C.

Surveiller la cuisson: la crème d'amande doit rester légèrement moelleuse au toucher.

Laissez refroidir complètement et saupoudrez d'un peu de sucre glace avant de servir.