

LA SUBLIME TARTE FRAISE PISTACHE DE CHRISTOPHE MICHALAK

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/tarte-fraise-pistache/>

Une Tarte Fraise et Pistache sur un sablé et un moelleux, juste sublime !

Chef : Christophe Michalak

Parts : 10

Temps de préparation : 1 H

Temps de cuisson : 20 Minutes

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Tarte,

Ingrédients

Pour un rectangle de 12 cm x 35 cm ou un carré de 20 cm x 20 cm ou un cercle de 23 cm de diamètre

1 Pâte Sablée Linzer et Moelleux Pistache Pour la recette, voir ICI. Recette de Michalak

350 grammes de Ganache Montée à la Pistache Pour la recette, voir ICI. Recette de Michalak

*Confit de Fraises

250 grammes de Fraises

40 grammes de Sucre Cassonade

2 grammes de Pectine NH

*Fraises

1 kilogramme de Fraises Des 'Gariguettes'

de la Confiture de Fraises

des Pistaches

Pour un rectangle de 10 cm x 31 cm ou un carré de 18 cm x 18 cm ou un cercle de 20 cm de diamètre

1 Pâte Sablée Linzer et Moelleux Pistache Pour la recette, voir ICI. Recette de Michalak

258,3 grammes de Ganache Montée à la Pistache Pour la recette, voir ICI. Recette de Michalak

*Confit de Fraises

184,5 grammes de Fraises

29,5 grammes de Sucre Cassonade

1,4 grammes de Pectine NH

LA SUBLIME TARTE FRAISE PISTACHE DE CHRISTOPHE MICHALAK

*Fraises

700 grammes de Fraises Des 'Gariguettes'
de la Confiture de Fraises
des Pistaches

Pour un rectangle de 8 cm x 28 cm ou un carré de 15 cm x 15 cm ou un cercle de 17 cm de diamètre

1 Pâte Sablée Linzer et Moelleux Pistache Pour la recette, voir ICI. Recette de Michalak
186,6 grammes de Ganache Montée à la Pistache Pour la recette, voir ICI. Recette de Michalak

*Confit de Fraises

133,3 grammes de Fraises
21,3 grammes de Sucre Cassonade
1 gramme de Pectine NH

*Fraises

500 grammes de Fraises Des 'Gariguettes'
de la Confiture de Fraises
des Pistaches

Pour un rectangle de 8 cm x 25 cm ou un carré de 14 cm x 14 cm ou un cercle de 16 cm de diamètre

1 Pâte Sablée Linzer et Moelleux Pistache Pour la recette, voir ICI. Recette de Michalak
166,6 grammes de Ganache Montée à la Pistache Pour la recette, voir ICI. Recette de Michalak

*Confit de Fraises

119 grammes de Fraises
19 grammes de Sucre Cassonade
0,9 gramme de Pectine NH

*Fraises

400 grammes de Fraises Des 'Gariguettes'
de la Confiture de Fraises
des Pistaches

Instructions

Le fond de tarte

1. Il faut commencer par faire la Pâte Sablée Linzer et Moelleux Pistache: Une recette de Christophe Michalak
2. La recette est ICI
3. Je vous ai indiqué dans la section 'ingrédients' plusieurs dimensions de tartes. Choisissez la dimension voulue et cuire le sablé

LA SUBLIME TARTE FRAISE PISTACHE DE CHRISTOPHE MICHALAK

Le Confit de Fraises

4. Michalak nous dit de faire un confit
5. Si vous voulez gagner du temps, vous pourrez remplacer par une confiture de fraises qui devra être épaisse
6. Laver et couper les queues des Fraises, puis couper en 2
7. Cuire les Fraises (250 g) dans une casserole
8. Mélanger le Sucre Cassonade (40 g) et la Pectine NH (2 g) dans un bol
9. Verser ce bol sur les fraises, et cuire jusqu'à l'ébullition tout en mélangeant
10. Cuire jusqu'à épaississement
11. Retirer du feu
12. Verser et étaler du confit sur la Pâte Sablée Linzer et Moelleux Pistache

Les Fraises

Pour les Fraises (1 kg), Michalak conseille de prendre des guariguettes. Sinon, prendre des fraises de petite taille

13. Laver les Fraises et couper la queue
14. Le but étant d'essayer d'obtenir des fraises de même hauteur

Les Fraises

15. Faire chauffer un peu de la Confiture de Fraises (afin de liquéfier), si besoin la mixer, et tremper les Fraises une par une
16. Michalak utilise plutôt de la gelée de fraises. On peut utiliser également du Nappage Neutre.
17. Déposer en rangées
18. Pour les Pistaches, hacher brièvement au robot à lame ('robot coupe')
19. Filtrer avec une passoire, afin de ne garder que les plus gros morceaux
20. Étaler du confit de fraises sur les côtés de la tarte, à l'aide d'un pinceau
21. Poser les éclats de pistache à la main : Ils 'collent' grâce au confit

La Crème Chantilly

22. Réaliser la Ganache Montée à la Pistache (350 g): Une recette de Christophe Michalak
23. La recette est ICI
24. Je vous ai indiqué dans la section 'ingrédients' plusieurs dimensions de tartes, et donc différentes quantités correspondantes pour la ganache montée
25. Vous verrez qu'en fait, la quantité indiquée (350 g) est bien supérieure à ce dont on a besoin. Je pense que c'est fait exprès, car faire de petites quantités de crème montée est difficile, c'est donc plus pratique ainsi (le surplus est à réserver au frais pour les gourmands)
26. Une fois la Ganache Montée à la Pistache réalisée et bien refroidie, fouetter (ou 'monter')
27. Placer la crème fouettée dans une poche à douilles avec une douille cannelée, mais pas n'importe laquelle, une douille à 7 ou 8 dents, comme sur la photo
28. Déposer des roses de crème sur des fraises, en quinquonce