

## Tarte aux fraises et à la pistache



Je vous présente aujourd'hui ma tarte préférée : la tarte aux fraises. Mais j'ai voulu innover en rajoutant de la pistache à ma tarte. Le résultat est sans appel : un vrai régal.

**Pour une tarte de 30 cm de diamètre :**

**Pour la pâte brisée sucrée :**

- 250 g de farine
- 100 g de beurre
- 5 g de sel
- 25 g de sucre
- 7 cl d'eau environ

**Pour la crème pâtissière :**

- 75 cl de lait
- 5 jaunes d'oeufs
- 55 g de maïzena
- 120 g de sucre
- 20 g de pâte à pistache (facultatif)

**Pour la garniture :**

- 800 g de fraises fraîches
- 2 cuillères à soupe de gelée de fraises ou de groseilles
- 20 g de pistaches

Réaliser la pâte brisée sucrée. Tamiser la farine, la mettre dans le bol du robot. Faire une fontaine et ajouter le sucre et le sel. Ajouter un peu d'eau pour dissoudre le sucre et le sel. Ajouter le beurre coupé en petits morceaux. Mélanger jusqu'à obtenir un mélange sableux. Ajouter un peu d'eau pour pouvoir former une boule de pâte. Fraiser la pâte deux fois. Filmer et laisser reposer une heure au réfrigérateur.

Préparer la crème pâtissière : Faire bouillir le lait et la gousse de vanille dans une casserole. Blanchir les jaunes d'oeuf avec le sucre puis ajouter la poudre à crème ou la maïzena, ajouter la pâte à pistache selon les préférences. Verser la moitié du lait bouillant sur la préparation et

mélanger. Remettre le mélange dans la casserole avec la deuxième moitié du lait. Laisser épaissir sans cesser de remuer durant 3 minutes. Verser la crème pâtissière dans un récipient et filmer au contact. Refroidir.

Sortir la pâte brisée du réfrigérateur un quart d'heure avant emploi. Disposer votre pâte sur un plan de travail fariné. Poser le rouleau à pâtisserie au milieu de la pâte, appuyer légèrement et régulièrement en maintenant les mains bien à plat aux extrémités du rouleau. Faire pivoter votre pâte (on l'appelle en pâtisserie l'abaisse) d'un huitième de tour et recommencer en s'assurant que l'abaisse ne colle pas au plan de travail. Ne pas hésiter à fariner. Effectuer cette opération jusqu'à obtenir un cercle d'environ 34 cm (et une épaisseur d'environ 3 à 4 mm). Prendre une fourchette et piquer votre pâte régulièrement.

Préchauffer votre four à 200° (th. 6-7).

Beurrer votre moule ou votre cercle. Enrouler la pâte autour de votre rouleau, puis le dérouler à l'envers au-dessus de votre moule. Appuyer l'abaisse contre les parois de votre moule. Découper l'excédent de pâte à l'aide du rouleau en le passant une ou deux fois sur le moule. Découper un cercle de papier sulfurisé de la dimension de votre moule puis poser le au fond de la tarte, disposer des légumes secs et des pois en céramique et faire cuire votre pâte à blanc pendant 20 minutes à 200° (th. 6-7) en enlevant les pois les 5 dernières minutes en faisant attention à ne pas vous brûler. Réserver.



Fouetter la crème pâtissière doucement pour la rendre lisse. La disposer sur la pâte brisée et lisser.

Laver et équeuter les fraises. Les couper en tranches de 5mm environ. Les disposer harmonieusement tout autour de la tarte. Les superposer entre chaque rangée. Effectuer ainsi 5 rangées de fraises. Ensuite disposer 2 rangées de fraises en rosaces. Pour finir mettre une fraise entière au milieu.

Avec un pinceau badigeonner toutes les fraises d'une fine couche de gelée de groseilles ou de fraises. Ce glaçage a pour but de donner un aspect brillant à votre tarte mais surtout d'éviter aux fraises de s'oxyder et de tourner au contact de l'air.

Couper grossièrement une poignée de pistaches et les répartir sur la tarte aux fraises. Décorer d'un brin de menthe fraîche.

A déguster le jour-même.