

Recette

Tarte à la pistache, Compote de Pommes Vanille, Émincé de Pêches de Vigne à l'huile d'olive, Et Coulis d'Abricot Romarin « Agaré »

» Pâte sablée amande

500 g de farine
300 g de beurre
225 g de sucre glace
5 g de vanille
75 g de poudre d'amandes
75 g d'œufs entiers
20 g de jaunes d'œufs

» Biscuit moelleux pistache :

(pour 1 plaque 60x40)

180 g de pâte d'amandes 60 %
90 g de pâte de pistache
95 g de jaunes d'œufs
60 g d'œufs entiers
36 g de farine
43 g de beurre fondu
185 g de blancs d'œufs
75 g de sucre cristal



Procédé :

- Mélanger la pâte d'amandes avec la pâte de pistache puis ajouter petit à petit les jaunes et les œufs entiers.
- Incorporer la farine et le beurre fondu froid.
- Faire monter les blancs avec le sucre et mélanger les deux appareils.
- Cuire à 180 °C pendant 20 minutes

» Compote de pommes vanille :

500g de purée de Pommes Vertes SICOLY®
1 gousse de vanille
90 g de sucre cristal
10 g de pectine NH
40 g de Kirsch

Procédé :

- Faire bouillir la purée de Pommes Vertes SICOLY®. Ajouter ensuite la pectine mélangée avec le sucre et faire bouillir 1 minute. Ajouter le kirsch puis couler dans les tartelettes sur le biscuit pistache

» Coulis abricot « agaré »:

400 g de purée d'abricots SICOLY®
2 branches de romarin
100 g sucre cristal

10 g d'agar agar
10 g de pectine NH

Procédé :

- Faire bouillir la purée d'abricot SICOLY®. Ajouter le romarin et faire infuser.
- Passer ensuite au chinois et refaire chauffer avec le sucre et l'agar agar 2-3 minutes.
- Couler en plaque pour découper les décors de l'assiette

» Emincée de Pêches de Vigne :

500 g de quartiers de Pêche de Vigne SICOLY®
50 g d'huile d'olive
50 g de miel

Procédé :

- Emincer les Pêches de Vignes et les placer à l'intérieur d'un cercle à tarte ou d'un moule silicone de la taille de la tarte.
- Badigeonner au pinceau un mélange d'huile et miel.
- Mettre au four vif : (220°C) pour faire prendre de la couleur.
- Faire refroidir.

» Décors, finitions :

- Foncer des cercles à tartelettes et les cuire à blanc.
- Déposer un biscuit pistache et couler la compote de pommes. Faire prendre au froid. Ajouter l'émincé de Pêche de Vigne
- Découper des dés d'abricots et les parsemer sur la tarte avec des brisures de pistaches.
- Pipette de coulis de Pêches de Vigne
- Etiquette et feuille d'or