



Desserts

Tarte à la frangipane avec confiture de rhubarbe et noix de pistache

Pour 4 personnes.

Ingrédients

150 grammes confiture (fraise-rhubarbe)
pistache (pour décorer)
1 paquet pâte brisée
sucre en poudre

Pour le fourrage frangipane

100 grammes de pistaches (moulues en farine)
200 grammes de beurre (mou)
125 grammes de sucre cristallisé
125 grammes de sucre en poudre
30 grammes de farine d'amande
125 millilitres de lait
180 grammes de farine
2 œufs
pincer sel

Méthode de préparation

Couvrez une forme à tarte de papier sulfurisé et déroulez-y la feuille de pâte brisée. Appuyez bien les bords puis cuisez la pâte à l'aveugle durant 15 minutes dans un four à 180°C.

Mélangez tous les ingrédients pour la frangipane dans un robot de cuisine puis laissez reposer un peu.

Laissez refroidir la pâte brisée puis tartinez le fond avec la confiture à la rhubarbe.

Répandez le fourrage sur la tarte et enfournez durant 45 minutes. Laissez refroidir puis parachevez avec le sucre impalpable et quelques noix de pistache.

Ustensiles de cuisine

Four
Mixeur

