



Tarte salée & pâte pure de pistache

Découvrez notre recette de tarte salée à la pistache, stracciatella et bacon, sublimée par un jaune d'œuf confit, du dukkah et des pistaches croquantes.

🕒 90 min

🔪 Moyen

Préparation

- 1 Faites confire les jaunes dans l'huile d'olive (bien recouverts) avec deux ou trois gousses d'ail pelées et une pincée de sel pendant 50min à 60° au four. Mettre de côté.
- 2 **Réalisez l'amandine pistache salée :**
Mélanger le beurre pommade et le sucre et le sel. Ajouter les œufs (même température que le beurre pour que le mélange ne "tranche" pas), puis la poudre d'amande, la fécule, et la pâte pure de pistache.
- 3 Détaillez la pâte feuilletée pour la foncer dans des cercles à tartelettes standards beurrés.
- 4 Ajouter une fine couche d'amandine au fond de chaque tarte et mettre à cuire à 180 degrés chaleur tournante pendant environ 15 min.
- 5 Une fois les tartes refroidies, creuser légèrement l'amandine au centre pour y déposer le jaune confit.
- 6 Ajouter la stracciatella généreusement et déposer le bacon par-dessus.
- 7 Ajouter le dukkah et les pistaches, ainsi que l'huile d'olive et la fleur de sel.
- 8 ajoutez des fleurs décoratives (des bleuets).



Ingrédients

Portions : 2

1 pâton de pâte feuilletée pure beurre (maison ou pas)

350 g Stracciatella

6 tranches de bacon (véritable ou végétal La Vie)

2 jaunes d'œufs

40 g poudre d'amande

20 g Pâte pure de pistache

40 g beurre

12 g sucre

4 g sel fin

6 g Fécule maïs

Pistaches décortiquées & torréfiées- Variété Kerman

Dukkah - Mélange d'épices & pistaches sauvages

Huile d'olive extra vierge

