

# Sable fondant aux amandes, fraises et chantilly à la pistache

**20 personnes**

## Préparation de la pâte à tarte sucrée

190g de farine  
20g de fécule de pommes de terre  
90g de sucre glace  
130g de beurre aoc Charentes-Poitou  
35g de poudre d'amandes  
1 pincée de sel fin  
1 œuf

Tamiser la farine, la fécule et le sucre glace. Couper le beurre en dés et le travailler à la main, ajouter l'œuf. Mettre en boule, filmer et stocker au minimum 1 heure au réfrigérateur. Étaler la pâte sur une hauteur de 2mm environ, et la piquer à la fourchette. Détailler des disques de la taille voulue, laisser reposer 1 heure avant cuisson. Cuire 6 minutes à 170°C.

## Préparation de la crème amandine

200g de beurre aoc Charentes-Poitou  
200g de sucre semoule  
200g de poudre d'amandes brutes  
4 œufs  
10cl de crème liquide (45% MG)

Mélanger tous les ingrédients pour la crème amandine au fouet. Ajouter la crème. Surtout ne pas l'émulsionner (elle risque de gonfler au four). La réserver au minimum 1 heure au réfrigérateur. Dresser la crème d'amandes sur les fonds de pâte sucrée cuits et mettre au four 20 minutes environ à 170°C. Laisser reposer sur une grille.

## Préparation de la crème chantilly pistache :

2 Litre de crème liquide  
1kg de mascarpone  
400g de pâtes de pistaches  
200g de sucre semoule

(Pour réaliser votre pâte de pistaches, broyer des pistaches décortiquées de Sicile jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse. Stocker au réfrigérateur jusqu'à utilisation). Mélanger la crème, le mascarpone, la pâte de pistaches et le sucre dans un récipient. Battre au fouet électrique pour obtenir une consistance ferme.

## Finition et dressage de l'assiette :

750g de confiture de fraises  
1kg 250g de fraises  
250g de pistaches

Tartiner le centre des tartelettes avec la confiture. Poser dessus des demi-fraises en rosace, puis dresser la crème Chantilly à l'aide d'une poche et d'une douille cannelée. Parsemer de quelques pistaches concassées.