

Feuilleté à la pêche et crème anglaise à la pistache |

Recette pour 4 personnes

Description

Fines tranches de pêche disposé sur un feuilleté une généreuse couche de purée de et nappé d'une crème anglaise aromatisé à la pistache.

L'astuce du chef

La pistache est une noix à privilégier puisqu'elle est riche en nutriments. Elle offre plus de 30 vitamines, minéraux et phytonutriments différents. Elle est par ailleurs l'une des noix les plus pauvres en calories (3 à 4 calories par noix), étant une source négligeable de gras et une des plus riches en fibres.

Ingrédients

Pour la tarte

- 0.50 Unité(s) Pâte feuilletée
- 4 Unité(s) Pêches au sirop en moitiés
- 1 Unité(s) Oeuf

Pour la crème anglaise à la pistache

- 250 Ml Lait
- 2 Unité(s) Jaune d'œuf
- 50 Gr Sucre
- 15 Ml Pâte de pistache

Pour la garniture

- 15 Gr Pistaches

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Égouttez et taillez les pêches en fines lamelles.

Dans un bol, battez l'œuf.

Passez au four les pistaches environ 3 minutes pour les torréfier. À l'aide d'un couteau, concassez les pistaches.

Préparation du feuilleté

À l'aide d'un emporte-pièce, découpez des portions de pâte feuilletée à la taille de votre choix afin de réaliser les tartes fines. Disposez les lamelles de pêche au centre des cercles de pâte feuilleté. Badigeonnez les bords des tartes d'œuf battu à l'aide d'un pinceau. Déposez les tartes sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin et faites-les cuire au four pendant environ 15-20 minutes. La pâte doit être bien dorée.

Préparation de la crème anglaise

Dans un bol, battez les jaunes d'œuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Dans une casserole, versez le lait et la pâte de pistache. Portez le tout à frémissement. Versez le lait chaud sur le mélange d'œufs. Faites cuire le tout à feu doux jusqu'à ce que la crème puisse napper le dos d'une cuillère (82-86 °C).

Dressage

Servez la tarte fine dans une assiette de votre choix. Agrémentez le tout de crème anglaise à la pistache et de pistaches concassées.

Bon appétit!