Tarte moelleuse aux fruits rouges

Nombre de portions	Temps de préparation	Difficulté
22 portions	15 minutes	★☆☆

LES INGRÉDIENTS

- 160g de préparation pour crème pâtissière Jean Ducourtieux
- 400g de lait
- 50g de beurre
- 700g de fruits rouges
- 30g de sucre
- 60g d'eau
- 40g de pâte de pistache

LA RECETTE

1. Restituer la crème pâtissière en mélangeant au batteur la préparation pour crème, le lait et la pâte de pistache.
2. Pour réaliser le sirop, porter l'eau et le sucre à ébullition, aromatiser selon votre goût.

LE MONTAGE

1. Puncher la génoise avec le sirop.
2. Couper la plaque en 3 bandes de 8.3 x 35 cm.
3. Pocher la crème sur les bandes et les garnir de fruits.
4. Lustrer à l'aide de nappage rouge ou blond ou saupoudrer de sucre glace.
5. Laisser prendre au froid et couper vos portions en fonction du poids souhaité.