



Tartelettes pistache et framboise

Ingredients

Pâte sucrée

1 oeuf
120g de beurre mou
90g de sucre glace
30g de poudre de pistache
250g de farine

Crème de pistache

50g de beurre mou
50g de sucre glace
1 oeuf
50g de poudre de pistache
des framboises

Confit de framboise

150g de purée de framboises
15g de sucre
1,5g de pectine NH

Mousse de framboise

120g de coulis de framboises
2,4g de gélatine
140g de crème liquide entière

Nappage neutre

5g de gélatine
125g de sucre
75ml d'eau

Pâte sucrée

- Pour 6 tartelettes ring de 8cm -

Fouetter ensemble le beurre mou, le sucre et la poudre de pistache

Verser l'oeuf et continuer à mélanger

Ajouter la farine en mélangeant à la main, ne pas trop travailler la pâte sinon elle sera dure après cuisson

Emballer la pâte dans un film alimentaire et mettre au frais 1h

Fariner le plan de travail et taler la pâte finement

Garnir les moules de pâte et mettre 15 minutes au congélateur

Préchauffer le four 180°C

Cuire blanc 10 minutes

Crème de pistache

Mélanger ensemble le beurre mou et le sucre glace

Incorporer la poudre de pistache puis l'oeuf

Verser dans les tartelettes

Dposer 3 ou 4 framboises par tartelette

Enfourner 180C pendant 15 minutes

Laisser refroidir

Confit de framboise

Mlanger ensemble le sucre et la pectine

Faire chauffer la pure de framboise

Incorpore rle mlangage sucre/pectine et laisser chauffer une bonne minute

Verser sur les tartelettes jusqu'au bord

Mettre au frais 2h

Mousse de framboise

Mettre la gelatine tremper dans de l'eau froide pendant 5 minutes

Faire chauffer le coulis de framboises

Hors du feu, incorporer la gelatine essore

Monter la crme liquide et incorporer dlicatement la pure de framboise

Verser dans les moules et mettre au conglateur environ 8h

Nappage neutre

Mettre la gelatine tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer ensemble l'eau et le sucre jusqu' bullition

Incorporer la gelatine essore

Laisser tidir jusqu' environ 30C et couler sur les dmes framboises congels

Dposer sur les tartelettes et disposer tout le tour des pistaches mndes
