



Tartelettes pistache et fruits rouges

Ingredients

Pâte sucrée

30g d'oeuf
15g de poudre d'amande
125g de farine
60g de beurre mou
45g de sucre glace

Croustillant pistache

65g de chocolat blanc
95g de purée de pistache
30g de crêpes dentelles

Confit de fruits rouges

150g de purée de fruits rouges
15g de sucre
1,5g de pectine NH

Ganache montée pistache

65g de purée de pistache
100g de chocolat blanc
1g de gélatine
200g de crème liquide entière

Pâte sucrée

- Pour 4 tartelettes -

Fouetter ensemble le beurre mou, le sucre et la poudre d'amande

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 20 minutes

Croustillant pistache

Faire fondre au bain marie le chocolat blanc

Incorporer la purée de pistache et les crêpes dentelles miettes

Étaler dans le fond des tartelettes

Confit de fruits rouges

Faire chauffer la purée de fruits rouges

Mlanger ensemble le sucre et la pectine

Incorporer la pure de fruits rouges et faire chauffer doucement 1 2 minutes en mlangeant

Verser sur les tartelettes

Vous pouvez en mettre de ct pour dcorer le dessus des tartelettes

Ganache montée pistache

Mettre la gelatine tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer 70g de crme liquide

Incorporer la gelatine essore

Ajouter le chocolat blanc en morceaux et mlanger

Verser la pure de pistache, le reste de crme liquide froide et mlanger

Filmer au contact et mettre une nuit au frais

Le lendemain foueter la ganache jusqu' obtenir une prparation ferme

Mettre en poche et garnir les tartelettes
