



Tartelettes full pistache

Ingredients

Pâte sucrée

130g de beurre mou
90g de sucre glace
30g de poudre d'amande
260g de farine
1 oeuf

Croustillant pistache

67g de chocolat blanc
95g de pâte à pistache
33g de crêpes dentelles

Namelaka pistache

80ml de lait
165g de crème liquide entière
70g de pâte à pistache
2g de gélatine
125g de chocolat blanc

Pâte sucrée

- Pour 8 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 étaler la pâte sur une épaisseur de 0.4cm

Garnir les moules à tarte de pâte et mettre 15 minutes au congélateur

Préchauffer le four à 180°C

Cuire à blanc 20 minutes

Croustillant pistache

Faire fondre au bain marie le chocolat blanc

Incorporer la pâte de pistache

Verser les crêpes dentelles écrasées et mélanger

Étaler sur les fonds de tartelettes et mettre au frais

Namelaka pistache

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer ensemble le lait, la pâte de pistache et le chocolat blanc sur feu doux

Incorporer la gélatine essorée

Ajouter la rème liquide et verser sur les tartelettes

Mettre au frais au moins 4h
