

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 crèpes 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 mlanger

Ajouter la farine en mlangeant la main, ne pas trop travailler la pte sinon elle sera dure aprs cuisson

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

Fariner le plan de travail et taler la pte sur une paisseur de 0.4cm

Garnir les moules tarte de pte et mettre 15 minutes au conglateur

Prchauffer le four 180C

Cuire blanc 20 minutes

Croustillant pistache

Faire fondre au bain marie le chocolat blanc

Incorporer la pte de pistache

Verser les crpes dentelles crases et mlanger

Etaler sur les fonds de tartelettes et mettre au frais

Namelaka pistache

Mettre la glatine tremper dans de l'eau froide

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

Incorporer la glatine essore

Ajouter la rme liquide et verser sur les tartelettes

Mettre au frais au moins 4h