



## Tartelettes pistache et chocolat

### Ingredients

#### Pâte sucrée

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

#### Croustillant pistache

|                           |
|---------------------------|
| 90g de chocolat blanc     |
| 125g de purée de pistache |
| 44g de crêpes dentelles   |

#### Ganache chocolat

|                               |
|-------------------------------|
| 30g de beurre                 |
| 110g de chocolat au lait      |
| 20 de chocolat noir           |
| 120g de crème liquide entière |

### Pâte sucrée

- Pour 6 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 le chocolat blanc au bain marie

Incorporer la pâte de pistache

Verser les crêpes dentelles écrasées et mélanger

Etaler sur les fonds de tartelettes et mettre au frais

### Ganache au chocolat

Faire fondre ensemble les chocolats et la crème liquide au micro onde

Bien mélanger pour avoir une préparation lisse

Incorporer le beurre en petits morceaux

Verser sur les tartelettes

Laisser 2h au frais avant de pouvoir déguster

---