

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 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 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 le chocolat blanc au bain marie

Incorporer la pte de pistache

Verser les crpes dentelles crases et mlanger

Etaler sur les fonds de tartelettes et mettre au frais

Ganache au chocolat

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

Bien mlanger pour avoir une prparation lisse

Incorporer le beurre en petits morceaux

Verser sur les tartelettes

Laisser 2h au frais avant de pouvoir dguster