

Tartelettes pistache et citron vert

Ingredients
Pâte sucrée
1 oeuf
250g de farine
30g de poudre de pistache
90g de sucre glace
120g de beurre mou
Crème de pistache
1 oeuf
50g de beurre mou
50g de poudre de pistache
50g de sucre glace
Crémeux citron vert
2 oeufs
100g de jus de citron vert
1g de gélatine
75g de sucre
100g de beurre

Pâte sucrée

- Pour 8 tartelettes -

Fouetter ensemble le beurre mou, le sucre et la poudre de pistache

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 0.3cm

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

Prchauffer le four 180C

Cuire blanc 10 minutes

Crème de pistache

Mlanger ensemble le beurre mou, le sucre glace et la poudre de pistache

Incorporer l'oeuf

Et rpartir sur les fonds de tartelettes

Remettre chauffer 12 minutes, toujours 180C

Laisser refroidir

Crémeux citron vert

Mettre la glatine tremper dans de l'eau froide

Mlanger l'oeuf et le sucre

Ajouter le jus de citron vert et mlanger

Faire chauffer jusqu' ce que la prparation paississe

Hors du feu, incorporer la glatine essore

Ajouter le beurre en petits morceaux et mlanger

Remplir les tartelettes et mettre au frais au moins 4h