

Tartelettes pistache et framboise

Ingredients
Pâte sucrée
1 oeuf
120g de beurre mou
90g de sucre glace
30g de poudre de pistache
250g de farine
Crème de pistache
50g de beurre mou
50g de sucre glace
1 oeuf
50g de poudre de pistache
des framboises
Confit de framboise
150g de purée de framboises
15g de sucre
1,5g de pectine NH
Mousse de framboise
120g de coulis de framboises
2,4g de gélatine
140g de crème liquide entière
Nappage neutre
5g de gélatine
125g de sucre
75ml d'eau

Pâte sucrée

- Pour 6 tartelettes ring de 8cm -

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 finement

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 et le sucre glace

Incorporer la poudre de pistache puis l'oeuf

Verser dans les tartelettes

Dposer 3 ou 4 framboises par tartelette

Enfourner 180C pendant 15 minutes

Laisser refroidir

Confit de framboise

Mlanger ensemble le sucre et la pectine

Faire chauffer la pure de framboise

Incorpore rle mlange sucre/pectine et laisser chauffer une bonne minute

Verser sur les tartelettes jusqu'au bord

Mettre au frais 2h

Mousse de framboise

Mettre la glatine tremper dans de l'eau froide pendant 5 minutes

Faire chauffer le coulis de framboises

Hors du feu, incorporer la glatine essore

Monter la crme liquide et incorporer dlicatement la pure de framboise

Verser dans les moules et mettre au conglateur environ 8h

Nappage neutre

Mettre la glatine tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer ensemble l'eau et le sucre jusqu' bullition

Incorporer la glatine essore

Laisser tidir jusqu' environ 30C et couler sur les dmes framboises congels

Dposer sur les tartelettes et disposer tout le tour des pistaches mndes