

Tartelettes pistache et fruits rouges

Ingredients
Pâte sucrée
30g d'oeuf
15g de poudre d'amande
125g de farine
60g de beurre mou
45g de sucre glace
Croustillant pistache
65g de chocolat blanc
95g de purée de pistache
30g de crêpes dentelles
Confit de fruits rouges
150g de purée de fruits rouges
15g de sucre
1,5g de pectine NH
Ganache montée pistache
65g de purée de pistache
100g de chocolat blanc
1g de gélatine
200g de crème liquide entière

Pâte sucrée

- Pour 4 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 finement

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 pure de pistache et les crêpes dentelles miettes

Etaler dans le fond des tartelettes

Confit de fruits rouges

Faire chauffer la pure de fruits rouges

Mlanger ensemble le sucre et la pectine

Incorporer la pure de fruits rouges et faire chauffer doucement 1 2 minutes en mlangeant

Verser sur les tartelettes

Vous pouvez en mettre de ct pour dcorer le dessus des tartelettes

---

Ganache montée pistache

Mettre la glatine tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer 70g de crme liquide

Incorporer la glatine essore

Ajouter le chocolat blanc en morceaux et mlanger

Verser la pure de pistahe, le reste de crme liquide froide et mlanger

Filmer au contact et mettre une nuit au frais

Le lendemain foueter la ganache jusqu' obtenir une prparation ferme

Mettre en poche et garnir les tartelettes
