# 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

---