

Tartelettes pistache et fraise

Ingredients
Pâte à tarte
30g d'oeuf
15g de poudre d'amande
45g de sucre glace
125g de farine
60g de beurre mou
Croustillant pistache
65g de chocolat blanc
95g de purée de pistache
30g de crêpes dentelles
Ganache fraise
150g de purée de fraises
1,5g de gélatine
75g de chocolat blanc
Chantilly vanille
100g de crème liquide entière
40g de mascarpone
1/2cuillère à café de poudre de vanille
1cuillère à café de sucre glace
des pistaches hâchées

Pâte à tarte

- 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

Ganache fraise

Mettre la glatine tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer la pure de fraise

Hors du feu ajouter le chocolat blanc en morceaux, la glatine essore et mlanger

Verser dans les tartelettes

Laisser au frais 4 5h

Chantilly à la vanille

Fouetter ensemble la crme liquide, le mascarpone, la poudre de vanille et le sucre glace jusqu' obtenir une chantilly ferme

Mettre en poche et dcorer les tartelettes comme il vous plait

Parsemer de pistaches hches
