

Tartelettes framboise et pistache

Ingredients
Pâte à tarte
1 oeuf
120g de beurre mou
90g de sucre glace
30g de poudre d'amande
260g de farine
Crème de pistache
2 oeufs
100g de beurre mou
100g de sucre
100g de poudre de pistache
30g de pâte à pistache
Inserts framboise
105g de purée de framboises
1,5g de gélatine
Mousse framboise
140g de purée de framboises
140g de crème liquide entière
2g de gélatine
Nappage neutre
200g d'eau
200g de sucre
10g de gélatine
des de pistaches concassées

Pâte à tarte

- Pour 8 tartelettes -

Fouetter ensemble le beurre mou, le sucre et la poudre d'amande

Verser l'oeuf et continuer de fouetter

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 0.4cm

Garnir les cercle tarte de pte et remettre au frais 1h

Prchauffer le four 180C

Enfourner pendant 12 minutes, cuisson blanc, et mettre de ct

Crème de pistache

Prchauffer le four 160C

A l'aide d'un batteur fouetter le beurre mou et le sucre

Puis ajouter l'oeuf, la pte pistache et la poudre de pistache, mlanger jusqu' obtenir une prparation homogne.

Verser la crme sur les fonds de tarte

Enfourner 16 minutes

Laisser refroidir et mettre au frais

Insert framboise

Mettre la glatine tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer la pure de framboise

Hors du feu y ajouter la glatine essore

Verser la pure de framboise dans les moules, mettre au conglateur 4h

Mousse framboise

Mettre la glatine tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer la pure de framboise

Hors du feu y ajouter la glatine essore

Laisser refroidir

Monter la crme liquide jusqu'au bec d'oiseau (crme monte souple)

L'ajouter dlicatement en 3 fois, l'aide d'une spatule, la pure refroidie

Verser dans les moules

Dans chaque moule incorporer l'insert congel

Mettre au conglateur 4h

Nappage neutre

Mettre tremper la glatine dans de l'eau froide

Faire chauffer ensemble l'eau et le sucre jusqu' ebullition, puis baisser le feu moyen et laisser chauffer 4 minutes pour que le sucre soit biendissout

Hors du feu ajouter la glatine ssore

Le nappage se coule 29C !!!

Verser le nappage sur les dmes de mousse framboise congels

Dposer sur la tartelette

Ajouter tout le tour des pistaches concasses