



## 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 mélangeant à la main, ne pas trop travailler la pâte sinon elle sera dure après cuisson

Emballer la pâte dans un film alimentaire et mettre au frais 1h

Fariner le plan de travail et étaler la pâte sur une épaisseur de 0.4cm

Garnir les cercle à tarte de pâte et remettre au frais 1h

Préchauffer le four à 180°C

Enfourner pendant 12 minutes, cuisson à blanc, et mettre de côté

### Crème de pistache

Préchauffer le four à 160°C

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

Puis ajouter l'oeuf, la pâte à pistache et la poudre de pistache, mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène.

Verser la crème sur les fonds de tarte

Enfourner 16 minutes

Laisser refroidir et mettre au frais

---

### Insert framboise

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer la purée de framboise

Hors du feu y ajouter la gélatine essorée

Verser la purée de framboise dans les moules, mettre au congélateur 4h

---

### Mousse framboise

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer la purée de framboise

Hors du feu y ajouter la gélatine essorée

Laisser refroidir

Monter la crème liquide jusqu'au bec d'oiseau (crème montée souple)

L'ajouter délicatement en 3 fois, à l'aide d'une spatule, à la purée refroidie

Verser dans les moules

Dans chaque moule incorporer l'insert congelé

Mettre au congélateur 4h

---

### Nappage neutre

Mettre à tremper la gélatine dans de l'eau froide

Faire chauffer ensemble l'eau et le sucre jusqu'à ébullition, puis baisser le feu à moyen et laisser chauffer 4 minutes pour que le sucre soit bien dissout

Hors du feu ajouter la gélatine essorée

Le nappage se coule à 29°C !!!

Verser le nappage sur les dômes de mousse framboise congelés

Déposer sur la tartelette

Ajouter tout le tour des pistaches concassées

---