



Tartelettes à la pistache

Ingredients

Pâte sucrée

1 oeuf
120g de beurre mou
260g de farine
30g de poudre d'amande
90g de sucre glace
6cuillères à café de pâte à pistache

Ganache à la pistache

180g de chocolat blanc
90g de crème liquide entière
60g de pâte à pistache

Ganache montée à la pistache

30g de pâte à pistache
90g de chocolat blanc
130g de crème liquide entière
des pistaches concassées

Pâte sucrée

- Pour 6 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 taler la pâte sur une épaisseur de 0.4cm

Garnir les cercles de pâte et remettre au frais 1h

Préchauffer le four 180°C

Enfourner pendant 20 minutes, cuisson blanche, et laisser refroidir

Dans chacune des tartelettes taler une cuillère à café de pâte à pistache et mettre au frais

Ganache à la pistache

Hacher le chocolat blanc et mettre de côté

Faire chauffer la crème liquide

Verser sur le chocolat blanc haché et mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit fondu

Incorporer la pâte à pistache bien mélanger pour avoir une préparation homogène

Verser la ganache dans les 6 tartelettes et mettre au frais



Tartelettes à la pistache

Ganache montée à la pistache

Chercher le chocolat blanc et mettre de côté

Faire chauffer la moitié de la crème liquide

Verser sur le chocolat blanc chaud et mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit fondu

Incorporer la pâte à pistache bien mélanger pour avoir une préparation homogène

Ajouter le reste de la crème liquide froide, mélanger

Filmer au contact et mettre au frais au minimum 6h

A l'aide d'un fouet électrique monter la ganache

Pocher sur les tartelettes

Saupoudrer de pistaches concassées et déguster