



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 à mélanger

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 finement

Garnir les moules à tarte de pâte et mettre 15 minutes au congélateur

Préchauffer le four à 180°C

Cuire à blanc 20 minutes

Croustillant pistache

Faire fondre au bain marie le chocolat blanc

Incorporer la purée de pistache et les crêpes dentelles émiettées

Etaler dans le fond des tartelettes

Ganache fraise

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer la purée de fraise

Hors du feu ajouter le chocolat blanc en morceaux, la gélatine essorée et mélanger

Verser dans les tartelettes

Laisser au frais 4 à 5h

Chantilly à la vanille

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

Mettre en poche et décorer les tartelettes comme il vous plait

Parsemer de pistaches hâchées
