



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 éssorée

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
