



Tartelettes pistache, fraise et vanille

Ingredients

Pâte à tarte

130g de beurre mou
90g de sucre glace
1 oeuf
30g de poudre d'amande
260g de farine

Crème de pistache

1 oeuf
50g de beurre mou
50g de sucre glace
50g de poudre de pistache

Confit de fraises

300g de fraises
25g de sucre
3g de pectine NH

Ganache montée vanille

250g de crème liquide entière
55g de chocolat blanc
2g de gélatine
1 gousse de vanille

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 moules tarte de pte et remettre au frais 1h

Prchauffer le four 180C

Enfourner pendant 10 minutes, cuisson blanc

Crème de pistache

Fouetter ensemble les 4 ingradients

Garnir les tartelettes avec la crme de pistache

Remettre cuire environ 15 minutes

Laisser refroidir

Confit de fraises

Mlanger ensemble le sucre et la pectine

Faire cuire les fraises, pralablement coupes en petits morceaux

Quand les fraises sont cuites, ajouter le mlangé sucre/pectine

Mlanger et faire chauffer 1 2 minutes

Mixer la prparation l'aide d'un mixeur pied

Verser sur les tartelettes et mettre au frais 2h

Ganache montée vanille

Ouvrir la gousse de vanille en 2, rcuprer les graines

Faire chauffer la moiti de la crme liquide avec les graines de vanille et la gousse

Enlever la gousse de vanille quand la crme est chaude

La verser chaude sur le chocolat blanc en morceaux, laisser fondre quelques secondes

Emulsionner

Verser le reste de la liquide froide et mlanger

Filmer au contact et mettre au frais toute la nuit

Le lendemain, l'aide d'un batteur, fouetter jusqu' obtenir une mousse ferme

Mettre en poche et garnir les tartelettes comme il vous plait
