



Tartelettes pistache et chocolat

Ingredients

Pâte sucrée

130g de beurre mou

1 oeuf

90g de sucre glace

260g de farine

30g de poudre d'amande

Croustillant pistache

90g de chocolat blanc

125g de purée de pistache

44g de crêpes dentelles

Ganache chocolat

30g de beurre

110g de chocolat au lait

20 de chocolat noir

120g de crème liquide entière

Pâte sucrée

- Pour 6 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 sur une épaisseur de 0.4cm

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 le chocolat blanc au bain marie

Incorporer la pâte de pistache

Verser les crêpes dentelles écrasées et mélanger

Etaler sur les fonds de tartelettes et mettre au frais

Ganache au chocolat

Faire fondre ensemble les chocolats et la crème liquide au micro onde

Bien mélanger pour avoir une préparation lisse

Incorporer le beurre en petits morceaux

Verser sur les tartelettes

Laisser 2h au frais avant de pouvoir déguster
