



Tartelettes pistache et fruits rouges

Ingredients

Pâte sucrée

30g d'oeuf
 15g de poudre d'amande
 125g de farine
 60g de beurre mou
 45g de sucre glace

Croustillant pistache

65g de chocolat blanc
 95g de purée de pistache
 30g de crêpes dentelles

Confit de fruits rouges

150g de purée de fruits rouges
 15g de sucre
 1,5g de pectine NH

Ganache montée pistache

65g de purée de pistache
 100g de chocolat blanc
 1g de gélatine
 200g de crème liquide entière

Pâte sucrée

- 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

Confit de fruits rouges

Faire chauffer la purée de fruits rouges

Mélanger ensemble le sucre et la pectine

Incorporer à la purée de fruits rouges et faire chauffer doucement 1 à 2 minutes en mélangeant

Verser sur les tartelettes

Vous pouvez en mettre de côté pour décorer le dessus des tartelettes

Ganache montée pistache

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer 70g de crème liquide

Incorporer la gélatine essorée

Ajouter le chocolat blanc en morceaux et mélanger

Verser la purée de pistache, le reste de crème liquide froide et mélanger

Filmer au contact et mettre une nuit au frais

Le lendemain fouetter la ganache jusqu'à obtenir une préparation ferme

Mettre en poche et garnir les tartelettes
