



## Tartelettes à la pistache

### Ingredients

#### Pâte sucrée

1 oeuf  
120g de beurre mou  
260g de farine  
30g de poudre d'amande  
90g de sucre glace  
6cuillères à café de pâte à pistache

#### Ganache à la pistache

180g de chocolat blanc  
90g de crème liquide entière  
60g de pâte à pistache

#### Ganache montée à la pistache

30g de pâte à pistache  
90g de chocolat blanc  
130g de crème liquide entière  
des pistaches concassées

### Pâte sucrée

- Pour 6 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 20 minutes, cuisson à blanc, et laisser refroidir

Dans chacunes des tartelettes étaler une cuillère à café de pâte à pistache et mettre au frais

### Ganache à la pistache

Hâcher le chocolat blanc et mettre de côté

Faire chauffer la crème liquide

Verser sur le chocolat blanc hâché et mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit fondu

Incorporer la pâte à pistache bien mélanger pour avoir une préparation homogène

Verser la ganache dans les 6 tartelettes et mettre au frais



## Tartelettes à la pistache

### Ganache montée à la pistache

Hâcher le chocolat blanc et mettre de côté

Faire chauffer la moitié de la crème liquide

Verser sur le chocolat blanc hâché et mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit fondu

Incorporer la pâte à pistache bien mélanger pour avoir une préparation homogène

Ajouter le reste de la crème liquide froide, mélanger

Filmer au contact et mettre au frais au minimum 6h

A l'aide d'un fouet électrique monter la ganache

Pocher sur les tartelettes

Saupoudrer de pistaches concassées et déguster