



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 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 remettre au frais 1h

Préchauffer le four à 180°C

Enfourner pendant 10 minutes, cuisson à blanc

Crème de pistache

Fouetter ensemble les 4 ingrédients

Garnir les tartelettes avec la crème de pistache

Remettre à cuire environ 15 minutes

Laisser refroidir

Confit de fraises

Mélanger ensemble le sucre et la pectine

Faire cuire les fraises, préalablement coupées en petits morceaux

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

Mélanger et faire chauffer 1 à 2 minutes

Mixer la préparation à l'aide d'un mixeur à pied

Verser sur les tartelettes et mettre au frais 2h

Ganache montée vanille

Ouvrir la gousse de vanille en 2, récupérer les graines

Faire chauffer la moitié de la crème liquide avec les graines de vanille et la gousse

Enlever la gousse de vanille quand la crème est chaude

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

Emulsionner

Verser le reste de la liquide froide et mélanger

Filmer au contact et mettre au frais toute la nuit

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

Mettre en poche et garnir les tartelettes comme il vous plait
