



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Tartelette choco - pistache .



Ingrédients pour 5 tartelettes de 10 cm de diamètre :

Pour la pâte brisée :

- 1 jaune d'œuf
- 100 g de farine
- 25 g d'amandes en poudre
- 40 g de sucre glace
- 75 g de beurre

Pour la garniture :

- 10 cl de crème liquide
- 100 g de chocolat noir pâtissier
- Quelques pistaches émondées

- Dans un saladier tamiser la poudre d'amande, la farine et le sucre, ajouter le jaune d'œuf, mélanger
- Ajouter progressivement le beurre ramolli et détaillé en petit dés, bien pétrir à la main
- Lorsque la pâte forme une boule uniforme qui se détache des bords, la placer au réfrigérateur
- Au bout d'une heure la sortir, la laisser 15 minutes à température ambiante
- Foncer la pâte brisée dans de petits moules à tartelettes légèrement beurrés
- Précuire la pâte (cuisson à blanc) 10 minutes à 180°C th. 6, puis laisser refroidir à l'air libre
- Préparer la ganache en faisant bouillir la crème et le chocolat, bien mélanger pour qu'elle soit lisse
- Verser la ganache sur la pâte brisée précuite, enfourner pour 5-10 minutes à 180°C th. 6
- Sortir du four, laisser refroidir, déposer des éclats de pistaches émondées, placer au réfrigérateur 2 heures

Astuce : Vous pouvez parfumer la pâte ou la ganache avec un arôme liquide de pistache

