



## TARTELETTES FRAISE PISTACHE OU CHOCOLAT FRAMBOISES



**Pour 6 tartelettes** : 120g de crème fleurette entière, 60g de mascarpone, 25g de pâte de pistache, 12g de sucre en poudre.

Mélangez tous les ingrédients dans un cul de poule puis montez au fouet comme une chantilly. Votre appareil doit être suffisamment ferme pour être mis dans une poche munie d'une douille cannelée.

**Le sablé breton** : 125g de beurre 1/2 sel, 100g de sucre, 155g de farine, 8g de levure chimique, 50g de jaunes d'œufs.

Sablez le beurre avec le sucre, la farine, la levure. Ajoutez les jaunes. Etalez entre 2 feuilles de papier plastique sur une épaisseur de 0.5 cm. Laissez reposer au frais 1 heure minimum. Découpez avec des emporte pièces de votre choix et cuire dans ces emporte pièces **non beurrés** 10 à 12 minutes à 200°.

**La finition** : 50g de confiture de fraises, QS de pistaches concassées. Mettez un peu de confiture au centre de la tartelette, dressez la chantilly à la poche en forme de dôme, ajoutez les fraises soit en lamelles soit coupées en 2 tout autour, puis parsemez de pistaches grossièrement concassées.

Même processus pour la framboise avec une ganache montée par exemple.

**Ganache montée au Xocomeli** : 45g de crème fleurette entière, 5g de miel neutre, 38g de Xocomeli. Émulsionnez en 3 fois le Xocomeli avec la crème chaude, pesez la ganache obtenue, ajoutez le même poids de crème fleurette. Lissez au mixer sans incorporez d'air. Réservez une nuit au frais, puis montez en chantilly. Vous pouvez remplacer le Xocomeli par du Jivara : il vous en faudra alors 61g.

