



TARTELETTES PISTACHE FRAMBOISE ROQUETTE



La pâte sucrée selon PH : 140g de beurre à t° ambiante, 75g de sucre glace, 25 g d'amandes en poudre, 1 pincée de fleur de sel, 1 œuf, 250g de farine.

Crémez à la feuille au robot le beurre pomade et le sucre glace, ajoutez l'œuf, la poudre d'amande et la farine. Ne travaillez pas trop la pâte. Quand le mélange est homogène, aplatissez-le finement au rouleau entre 2 feuilles de papier guitare ou film. Pré découpez les cercles pour les tartellettes et les bandes pour les côtés. Réservez au congélateur.

La pâtissière à la pistache : 220g de lait frais entier et 30g de crème fleurette, 12g de maïzena et 8g de farine, 2 jaunes d'œufs, 75g de sucre et 1/2 gousse de vanille fendue et grattée, 30g de pâte de pistache, 25g de beurre $\frac{1}{2}$ sel.

Faites bouillir le lait et la crème avec la vanille, fouettez légèrement les jaunes avec le sucre la farine et la maïzena, ajoutez le mélange bouillant, reportez le tout sur le feu et laissez cuire jusqu'à épaississement. Incorporez la pâte de pistache, le beurre demi-sel, lissez le tout, puis filmez au contact et laissez refroidir.

La finition : Posez les cercles à tartellettes sur les fonds prédécoupés dès la sortie du congélateur. Foncez les bords avec les rectangles de pâte et faites cuire à 170° environ 15 min. La pâte doit être uniformément dorée avec la même couleur à l'intérieur qu'à l'extérieur. Décerclez les fonds et égalisez les bords et les côtés en les frottant sur un tamis

Garnissez les fonds de tartellettes avec la crème à la pistache, parsemez avec la roquette, répartissez quelques framboises poudrées de sucre glace et arrosez le tout d'huile d'olive à la vanille.

