



TARTELETTES PISTACHE GRIOTTES



Le biscuit : 75g de pistaches entières de Sicile si possible, 150g de sucre glace, 75g de poudre d'amandes, 230g de blancs d'oeufs, 100g de sucre, 130g d'oeufs entiers + 80g de jaune, 125g de farine. Broyer les pistaches au cutter ou au magimix, ajouter le sucre glace et la poudre d'amandes. Monter les blancs en les serrant petit à petit avec le sucre. Dans le robot équipé de la feuille battre les oeufs et les jaunes avec le mélange à la pistache, incorporer la farine puis délicatement à la maryse les blancs en neige. Étaler sur un Flexipat et cuire 10 mn environ à 180° chaleur tournante. Démouler, refroidir, puis, à l'aide d'un emporte pièce découper des cercles, des carrés etc.

Vous pouvez diminuer les quantités mais si vous en avez trop vous congelez comme moi et vous serez très contentes de les avoir en dépannage un jour de précipitation !

La ganache montée à la pistache : à **faire la veille** : 50gr de crème fleurette entière, 50g de fèves Ivoire, 80g de crème fleurette froide, 1cs rase de pâte de pistache. Fondre le chocolat au bain-marie et portez juste à ébullition les 50g de crème. Versez en 3 fois la crème chaude dans le chocolat et émulsionnez à la maryse pour obtenir une texture lisse élastique et brillante. Ajoutez la crème froide, bien mélanger et réservez au réfrigérateur tout la nuit. Le lendemain montez au fouet en chantilly.

La finition : A l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée recouvrez les cercles de biscuit avec la ganache et décorez avec quelques griottes préalablement dégelées. Et s'il vous reste de la ganache pas grave non plus, vous pourrez la finir en verrines avec quelques griottes, fraises ou framboises selon la saison !

