



## Tartes

# Tartelettes à la framboises et crème de pistache



**1h05** **20 min** **15 min** **30 min** **260**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Fonds de tarte

50 g **Farine**  
25 g **Beurre**  
10 g **Sucre semoule**  
1 c. à café **Jaune(s) d'oeuf**  
1 **Sel**

### Crème vanille

12 cl **Lait entier**  
1 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
15 g **Sucre semoule**  
10 g **Sucre vanillé**  
15 g **Farine**

### Crème de mascarpone

4 c. à soupe **Mascarpone**  
2 c. à café **Sucre glace**  
1 c. à café **Pâte de pistache**

### Garniture

## Étape 1

Préparation des fonds des tartelettes

- 1 Mettre la farine et une pincée de sel sur un plan de travail, y creuser un puits et y poser le beurre coupé en cubes. Mélanger le tout avec les doigts jusqu'à obtenir un mélange sablé.
- 2 Battre le jaune d'oeuf et le sucre. Ajouter ce mélange au précédent et mélanger les deux à la main sans trop insister.
- 3 Emballer la pâte dans un film alimentaire et laisser au frais pendant une trentaine de minutes.
- 4 Étaler la pâte sur un plan de travail fariné. Découper des cercles de pâte légèrement plus grands que la taille des moules, la pâte se rétractant toujours un peu à la cuisson.
- 5 Mettre les cercles de pâte dans les moules préalablement beurrés. Couvrir la pâte avec des haricots secs ou des billes de cuisson. Ainsi, la pâte ne lèvera pas à la cuisson.
- 6 Enfourner dans un four préchauffé à 150°C (Th.5) et laisser cuire pendant une quinzaine de minutes. Laisser refroidir, enlever les billes, démouler et réserver.

## Étape 2

### Préparation de la crème à la vanille

12 **Framboise**

- 1 Battre dans un bol les sucres et le jaune d'oeuf. Ajouter la farine et battre de nouveau.
- 2 Faire chauffer le lait dans une casserole jusqu'à arriver à ébullition. Le verser ensuite en filet sur le mélange précédent tout en battant.
- 3 Verser le tout dans la casserole et faire chauffer à feu moyen en remuant constamment jusqu'à ce que la crème épaississe bien. Il ne faut surtout pas arrêter de remuer sinon la crème risque de coller au fond de la casserole. Laisser refroidir.

## Étape 3

### Préparation de la chantilly de mascarpone à la pistache

- 1 Battre le mascarpone mélangé au sucre en chantilly sans trop insister.
- 2 Ajouter la pâte de pistache et mélanger très rapidement avec la crème.

## Étape 4

### Réalisation des tartelettes

- 1 Répartir la crème à la vanille sur les tartelettes, cette opération peut se faire avec une poche à douille.
- 2 Poser 3 framboises sur la crème de chaque mini-tartelette.
- 3 Répartir la chantilly de mascarpone à la pistache sur les framboises, cette opération peut se faire avec une poche à douille.
- 4 Terminer en décorant éventuellement les tartelettes avec un peu de pâte de pistache ou avec une pistache entière.