

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **MINI TARTELETTES AUX FRAISES ET CRÈME MASCARPONE PISTACHE**

**Pour 30 mini tartelettes :**

**300g fraises - confiture de fraises - pistaches torréfiées au four à 150° (th.5) pendant 8 à 10 minutes puis concassées au couteau -**

**Pâte sablée (Christophe Felder) : à faire la veille**

**150g farine - 1 pincée levure chimique - 75g sucre semoule - 1/2 orange - 75g beurre pommade - 1 jaune d'oeuf - 1 càs d'eau -**

**Dans le mixeur muni du couteau, verser la farine, la levure, le sucre, le zeste de la 1/2 orange râpé et le beurre. Mixer pour sabler l'ensemble. Ajouter le jaune d'oeuf et l'eau, mixer jusqu'à formation d'une boule (ajouter de l'eau si nécessaire). Filmer puis entreposer au réfrigérateur.**

**Crème mascarpone à la pistache (Christophe Michalak) : 400g crème liquide entière - 200g mascarpone - 80g pâte de pistache - 40g sucre semoule -**

**Le jour du service, étaler la pâte sablée sur le plan de travail fariné. Découper les fonds grâce à un emporte-pièce Ø5,5cm. Placer les fonds de pâte dans les moules. Entreposer au réfrigérateur pendant 1h00.**

**Préchauffer le four à 180° (th.6). Piquer les fonds à l'aide d'une fourchette, enfourner et cuire 15 minutes (ils doivent être dorés). Sortir, laisser refroidir 10 minutes, démouler et placer sur une grille.**

**Pendant ce temps, préparer la crème. Dans le bol du Kitchen..d muni du fouet mélanger la crème, le mascarpone la pâte de pistache et le sucre à petite vitesse. Augmenter la vitesse et fouetter jusqu'à une consistance ferme. Remplir une poche avec la chantilly à la pistache munie d'une douille à 8 dents.**

**A l'aide d'un pinceau, tartiner chaque fond de tarte avec de la confiture de fraises. Couper les fraises nettoyées en lamelles dans la longueur. Déposer des lamelles (2à3) sur les fonds. Pocher une rosace de chantilly à la pistache dessus. Parsemer de quelques pistaches. Entreposer au réfrigérateur.**