

TARTELETTES CROK'PISTACHE

Pour 16 tartelettes cannelées



1. **PÂTE SABLÉE AU BEURRE**

250 g de beurre pommade
250 g de sucre glace
100 g d'œufs
5 g d'Arôme Vanille Boulpat Sébalcé
500 g de farine

Mélanger au batteur, à l'aide de la feuille, à vitesse lente, le beurre, le sucre glace, les œufs et l'arôme vanille jusqu'à obtention d'une masse homogène. Ajouter la farine puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte. Laisser reposer au moins 4 heures au réfrigérateur. Avant utilisation, malaxer la pâte au crochet à vitesse lente. Etaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur puis foncer les moules à tartelettes.

2. **FOURRAGE CROQUANT À LA PISTACHE**

650 g de Fourrage Croquant Pistache ancel

Si besoin, chauffer le fourrage croquant au micro-onde pour le rendre plus souple.

3. **FONDANT AU CHOCOLAT**

500 g de Fondant au Chocolat ancel
200 g de beurre fondu
100 g d'œufs
60 g d'eau

Mélanger tous les ingrédients 3 min au batteur à l'aide du fouet.

4. ***MONTAGE ET FINITION***

Répartir le fourrage croquant à la pistache dans les fonds de tartelettes à l'aide d'une poche à douille. Recouvrir avec le mélange pour fondant au chocolat également à l'aide d'une poche à douille. Passer les tartelettes au four environ 5 min à 180°C en four à sole ou 5 min à 160°C en four ventilé. Décorer après refroidissement.