

# *Tartelettes aux fraises et pistaches*

## *Pour 6 tartelettes*

*150g de pâte sucrée*

*125g de fraises*

## *Frangipane*

*50g de beurre mou*

*50g de sucre glace*

*1 œuf*

*50g de pistache en poudre*

*1 cuil à café de maïzena*

## *Pour la crème fouettée*

*200ml de crème liquide entière*

## *Pour le décor*

*1 poignée de pistaches concassées*

*Sucre glace*

Préchauffez le four à 180°C

La frangipane: Mélangez le beurre mou avec le sucre glace, la farine, la poudre de pistache et l'œuf.

Étalez la pâte et foncez les moules, répartissez la frangipane à la pistache sur les fonds de pâte, faites les cuire à 180°C pendant 15-20 minutes et laissez refroidir.

Fouettez la crème en chantilly avec 1 cuil à soupe de sucre glace et réservez la au frigo le temps que la pâte soit bien froide.

Répartissez la crème fouettée sur la frangipane, lavez et égouttez les fraises, coupez-les en quatre et disposez-les sur la crème.

Parsemez quelques pistaches concassées et un peu de sucre glace pour décorer et servez.

