

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.

