***Tartelettes chocolat-pistache***

***Pour 4 tartelettes***

300g de [*pâte sucrée au cacao*](http://la-gourmandiseest-un-jolidefaut.com/2014/09/pate-sablee.html)

Crème de pistache

50g de beurre

50g de poudre de pistache

1 œuf

40g de sucre

20g de farine

2 bonnes cuil à soupe de [*pâte de pistache*](http://la-gourmandiseest-un-jolidefaut.com/2018/07/pate-de-pistache.html)

Ganache montée au chocolat

75g de chocolat noir

75g de chocolat au lait

150g de crème liquide

quelques pistaches pour la déco

Préparez la pâte: (voir [ici](http://la-gourmandiseest-un-jolidefaut.com/2014/09/pate-sablee.html)) Mélangez tout les ingrédients et formez une boule de pâte lisse et homogène, filmez-la et laissez-la reposer 1 heure au frigo.

Préparez la crème de pistache: mélangez le sucre et l'œuf, incorporez le beurre mou, la poudre de pistache et la farine. Réservez au frais.

Préchauffez le four à 200°C.

Foncez la pâte dans des moules à tartelettes de 10cm de diamètre, déposez au fond 1 cuillère à soupe de crème d'amande et enfournez à 200°C pendant 15 à 20 minutes selon votre four. Laissez refroidir.

La ganache  montée au chocolat: Versez la crème dans une casserole et portez à frémissement, coupez le feu et incorporez les chocolats coupés en morceaux, mélangez et quand le chocolat est entièrement fondu et la ganache bien lisse, laissez refroidir, filmez au contact et réservez au frigo pendant 3 heures.

Quand la ganache est bien froide fouettez-la à vitesse maximum pendant environ 5 minutes puis versez la ganache dans une poche à douille munie de la douille de votre choix.

Répartissez la pâte de pistache sur les fond de tarte (si besoin réchauffez-la un peu au micro-onde pour qu'elle soit plus facile à étaler) puis pochez la ganache montée au chocolat par dessus.

Décorez avec quelques pistaches concassées.

Sortez les tartelettes du frigo 1heure à 30 minutes avants de les servir sinon elles seront trop sèches.