Tartelettes Crousti’ Fruits Rouges – Pistache
Recette pour 8 tartelettes

1. ***PÂTE SUCRÉE***

   500 g de beurre pommade
   500 g de sucre glace
   200 g d’œufs
   1000 g de farine

   Mélanger au batteur à l’aide de la feuille, à vitesse lente, le beurre, le sucre glace et les œufs. Ajouter la farine puis mélanger jusqu’à obtention d’une pâte homogène. Laisser reposer au réfrigérateur au moins 2 heures. Etaler la pâte sur 3 mm d’épaisseur puis foncer 8 moules à tartelettes de 9 cm de Ø. Cuire à blanc à 180°C environ 15 min en four ventilé ou 20 min en four à sole.

2. ***FOURRAGE CROQUANT PISTACHE***

   100 g de Fourrage Croquant Pistache ancel

3. ***CRÈME PÂTISSIÈRE***

1 L de lait entier
80 à 100 g de Crème Pâtissière à chaud ancel de votre choix
100 g d'œufs
150 à 200 g sucre

OU

400 g de Crème Pâtissière à froid Premium ancel
1 L d'eau froide

Délayer la préparation pour crème pâtissière avec 1/4 de lait froid. Incorporer les oeufs. Travailler au fouet pour obtenir un mélange bien lisse. Faire bouillir le reste du lait avec le sucre. Retirer du feu et tout en remuant, y verser le mélange. Porter à ébullition sans cesser de remuer puis retirer du feu. Filmer la crème et la refroidir rapidement. Lisser au batteur.

OU

Battre la préparation pour crème pâtissière et l'eau à grande vitesse jusqu'à obtention d'une crème lisse et homogène. La crème s'utilise de suite, sans temps de repos.

4. ***CRÈME AUX FRUITS ROUGES***

200 g de Fourrage Fruits Rouges ancel
80 g de chantilly sucrée à 10%

Incorporer la chantilly dans le fourrage fruits rouges. Répartir la crème aux fruits rouges dans 8 moules à savarin en silicone de 7 cm de Ø. Lisser la surface, en prenant soin de conserver le trou au centre, puis surgeler. Démouler puis réserver au congélateur.

5. ***GLAÇAGE ROUGE***

500 g de Glaçage Miroir à chaud Rouge ancel

Chauffer le glaçage à environ 50°C.

6. ***MONTAGE ET FINITION***

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant pistache au microonde pour le rendre plus souple puis le répartir dans les 8 fonds de tartelettes. Garnir les fonds à ras de crème pâtissière puis réserver au réfrigérateur. Glacer les crèmes aux fruits rouges encore congelées avec le glaçage rouge à 45°C, puis les déposer sur les tartelettes. Décorer le bord des tartelettes d'amandes hachées colorées avec du Colorant Rouge Sébalcé.