

Un petit dessert pour bien clôturer le repas ou pour se faire plaisir à 16h...

C'est fou l'effet que procure les « petites choses » sur les gens!! J'entends par petites choses : les minis gâteaux; mais il en va de même pour les chatons, les chiots, les bébés ... Ne dit-on pas « tout ce qui est petit est mignon »? ça se confirme!! On est indéniablement attiré!!

Ces tartelettes sont l'exemple même de ce qui se produira lorsque vos invités les verront... Très colorées, sucrées avec une pointe d'acidité; en plus j'ai choisi une pâte sablée à la vanille, ce qui rajoute un grade au délice en bouche!!!



### La recette pour 6 tartelettes:

- 1 pâte sablée vanillée
- 1 verre de fruits rouges (Picard)
- 75g de poudre d'amande
- 25g de beurre
- 1 oeuf
- 40g de sucre
- colorant vert pistache (G.detou)
- 1/2 càc d'arôme pistache
- 2 càs de poudre de pistache

Mélanger le beurre fondu avec le sucre en battant énergiquement afin de le faire fondre.

Ajouter l'oeuf. Mélanger.

Verser la poudre d'amande et continuer de battre le mélange avec un fouet à main.

Incorporer le colorant, l'arôme et la poudre de pistache.

Dérouler la pâte et la découper à l'aide d'un emporte-pièce légèrement plus grand que les moules.

Placer les ronds de pâte dans les moules à tartelettes puis faire des trous à l'aide d'une fourchette dans le fond et sur les bords de ceux-ci. Ceci permet à la pâte de ne pas trop gonfler ou se déformer lors de la cuisson à blanc.

Enfourner vos moules à 160°C pendant 15 min à blanc, c'est-à-dire sans garniture.

Sortir les fonds de tartelettes et les garnir avec 1 cuillère à soupe de crème d'amande à la pistache.

Remettre le tout au four, à nouveau pendant 15 min.

Démouler les tartelettes et les laisser refroidir à température ambiante.

Les garnir avec 1 cuillère à soupe de fruits rouges. Réserver au réfrigérateur avant de les servir, elles seront meilleures.

