

# Tartelette soufflé au chocolat, glace à la pistache |

**Recette pour 12 tapas**

## Description

Une jolie tartelette à la croûte sablée aux noisettes, chocolat noir et crème glacée à la pistache.

## L'astuce du chef

Il est préférable d'utiliser un chocolat noir à 70% pour cette recette.

## Ingrédients

### Pâte sablée

- 180 Gr Beurre pommade
- 180 Gr Sucre
- 165 Gr Poudre de noisette
- 150 Gr Farine
- 45 Gr Cacao en poudre

### Mousse

- 275 Gr Chocolat noir
- 200 Gr Beurre pommade
- 125 Gr Crème 35% à fouetter
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 100 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 25 Gr Sucre

### Garniture

- 12 Boule(s) Crème glacée à la pistache
- 12 Cuil. à thé Pistaches
- 50 Gr Chocolat noir

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **350 F°**
- Temps de repos **30 mins**

### Pâte sablée

Crémez le beurre avec le sucre, puis ajoutez tous les autres ingrédients secs et formez une boule homogène.

Réserver au frais au minimum 2 heures. Étalez la pâte sur 3 mm, puis foncez les moules et faites cuire les fonds de tartelettes 30 minutes à 310 °F. Réservez.

### Appareil chocolat

Faites chauffer la crème et le beurre à frémissement, disposez le mélange sur le chocolat noir et mélangez délicatement avec une maryse.

Montez les blancs d'œufs avec le sucre, ajouter cette meringue au mélange de chocolat et terminez avec le jaune d'œuf.

Disposez l'appareil dans le fond de vos tartelettes et faites cuire pendant 5 à 7 minutes à 350°F,

sortez et laissez reposer à température ambiante jusqu'à la dégustation.

### Montage

Râpez du chocolat noir sur la tartelette, puis sur le côté de l'assiette, déposez les pistaches hachées et disposez une boule de glace pistache par-dessus.

**Bon appétit!**