



TARTELETTES DE PÂTE SUCRÉE À L'HUILE D'OLIVE ET CRÈME DE PISTACHES

A savoir : ingrédients pour 12 tartelettes de 9cm de diamètre. La pâte s'émiette un peu, mais j'ai quand même réussi à détailler les tartelettes. On m'a conseillé d'essayer d'ajouter un jaune d'oeuf et une ou deux c. à soupe d'huile, car il y a des farines qui absorbent beaucoup: on verra la prochaine fois ! La pâte est délicatement parfumée et croquante.

Il est important de savoir qu'il faut utiliser l'huile d'olive vierge extra car plus riche en bonnes graisses et qu'il faut choisir une huile délicate en goût. Il est également conseillé de remplacer 100gr de beurre par 83gr d'huile d'olive car les eux ingrédients n'ont pas le même pourcentage de graisses.





Ingrédients pour la pâte : 300gr de farine, 1 oeuf, 1 jaune d'oeuf, 100gr de sucre, 100gr huile d'olive vierge extra délicate, sel.

Mixez la farine avec une pincée de sel, l'huile, le sucre, l'oeuf et le jaune, jusqu'à obtenir une boule de pâte homogène. Enveloppez-la dans du film alimentaire et faites-la reposer 30 minutes au réfrigérateur. En attendant, préparez la crème.

Ingrédients pour la crème : 100gr de pistaches émondées non salées, 2 oeufs, 40gr d'huile d'arachide, 50gr de sucre, 2 oranges bio, sucre glace.

Hachez finement les pistaches, gardez-en un peu de côté pour décorer. Ajoutez l'huile d'arachide, un c. à café bombé de zeste d'orange râpé, les oeufs et le sucre, mixez quelques secondes.

Allumez le four à 180°C, étalez la pâte sur le plan de travail fariné, détaillez 12 ronds de 12cm de diamètre et transférez-les dans les moules de 9cm. Piquez le fond avec une fourchette et remplissez-les de crème aux pistaches.

Enfournez les tartelettes pendant environ 25 minutes. Laissez-les refroidir avant de les démouler, puis saupoudrez de sucre glace. Pelez à vif les oranges, découpez-les en tranches et décorez les tartelettes, terminez avec les pistaches restantes.