



Tartelettes pistaches et framboises

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

La rencontre de la pistache et de la framboise.

Ingrédients:

- 350g de [pâte sucrée](#)
- 6 jaunes d'œufs
- 300g de lait
- 50g sucre
- 50g de pâte à pistache
- 15g de maïzena



Réalisation:

Réaliser dans des cercles inox individuels de 8 à 10 cm de diamètre, des fonds de tartes en pâte sucrée. Ajouter quelques framboises. Dans un saladier, verser les jaunes d'œufs et le sucre.

Blanchir et ajouter la maïzena. Verser ensuite la pâte à pistache et bien fouetter.

Terminer votre appareil en y ajoutant le lait. Verser dans les petites tartelettes jusqu'à hauteur et cuire au four à 185°C pendant environ 30 minutes. Se déguste froid ou tiède.





Recette de www.vision-plaisir.fr



© 2016 vision-plaisir

