



Tartelettes amandes et pistaches, sans lait

Pour 6 belles tartelettes
1 pâte feuilletée 'sans'
40 cl environ de crème pâtissière pistache
80 g d'amande en poudre torréfiée
1 oeuf
2 cuillers à soupe de sucre de canne roux
1 cuiller à soupe de maïzena

Piquez la pâte feuilletée et préparez les fonds de tartelettes.
Dans un bol, mélangez la poudre d'amande, l'oeuf, la maïzena et le suce. Ajoutez la crème pâtissière.
Répartissez sur les fonds de pâte.
Enfournez dans un four chaud 180° (th.6) pendant 25 minutes.

Pour la version avec poire, épluchez une poire et coupez la en 4. Détaillez chaque quartier en très fines lamelles et posez sur la tartelette après la préparation. En mettre un peu moins.

La crème pâtissière se congèle très bien. Ce qui permet d'en faire plus et d'en avoir à disposition assez rapidement.

Crème pâtissière à la pistache : 3 jaunes d'oeuf, 60 g de sucre de canne roux, 2 cs de maïzena, 40 cl de lait d'amandes, 2 cs de pâte de pistache et 1 cc de colorant vert