

Viva el Brasil !!! c'est en l'honneur du Brésil qui joue son premier match de pool ce soir, pour la coupe du monde, que j'ai réalisé ces petites tartelettes au couleur du drapeau national.

Non je ne suis pas Brésilienne mais j'ai quand même de meilleures chances en supportant le Brésil que la France ;-) !!

Enfin, tout ceci n'est qu'une petite blague!! J'avais acheté une mangue et avec la chaleur de ces derniers jours dans mon appartement, elle a eu du mal à tenir 3 jours dans la corbeille de fruits!! Je l'ai donc sacrifiée pour en faire un magnifique dessert. C'est en voyant le résultat final que je me suis rappelée que le Brésil jouait ce soir..., coïncidence!!



La recette pour 6 tartelettes « brésiliennes »:

- 1 pâte sablée à la vanille
- 1 mangue bien mûre
- 75g de poudre d'amande
- 25g de beurre

- 40g de sucre
- 1 oeuf
- colorant vert pistache (G.DETOU)
- arôme pistache (G.DETOU)
- 2 càs de pistache en poudre
- cacao en poudre, non sucré

Découper la pâte à l'aide d'emporte-pièce et la placer dans les moules à tartelettes. Faire des trous dans celles-ci à l'aide d'une fourchette afin qu'elles ne gonflent pas trop et ne se déforment pas durant la cuisson à blanc.

Enfourner à 160°C pendant 15 min sans garniture.

Pendant ce temps, préparer la crème d'amande à la pistache en mélangeant le beurre fondu avec le sucre, puis en ajoutant l'oeuf.

Mélanger et verser en pluie la poudre d'amande. Ajouter le colorant, l'arôme et les pistaches en poudre. Réserver.

Sortir les fonds de tartelettes du four et les garnir avec la crème d'amande à la pistache.

Les remettre pour 15 min au four.

Pendant ce temps découper la mangue en très petits cubes. Réserver.

Sortir les tartelettes du four et les laisser refroidir à température ambiante. Enfin, les garnir d'une cuillère à soupe de cubes de mangue.

Saupoudrer de cacao avant de les servir.