|  |  |
| --- | --- |
| **INGREDIENTS** | **Poids pour 10 pièces** |
| Sucre | 50g |
| Crème liquide | 75g |
| Beurre | 25g |
| Couverture Blanche | 100g |
| Pâte pistache | 50g |
| TOTAL | 300g |

# Ganache pistache

## Méthode de travail

Préparation Cuire le sucre à sec jusqu’au caramel

Décuire avec la crème et le beurre

Verser le tout sur la couverture et la pâte pistache

Mélanger jusqu’à l’obtention d’une ganache bien homogène

Dresser dans des empreintes en ajoutant 3 ou 4 griottes et réserver au froid

## Réalisation des Griottiers

Détaillage Diviser 600g de pâte à brioche en 20 pièces de 30g puis bouler

Façonnage Abaisser au rouleau des disques puis foncer des moules à tartelette de 8cm

Montage Garnir le centre avec le palet ganache

Dorer le pourtour de la tartelette

Refermer avec une autre abaisse de pâte en bien soudant le bord

Apprêt 1 heure 30 Environ

Décor Dorer

Poser une ½ griotte bien au centre

Disposer sur un coté quelques pistaches hachées

Cuisson 190°c environ 12mn

Finition Napper après refroidissement et saupoudrer de sucre glace le côté opposé aux pistaches