**Tartelettes fraise - pistache revisitées en sablés**

Pour 5 à 6 tartelettes (avec le double des proportions j'ai fait 10 tartelettes de 8 cm de diamètre) :

-  5 à 6 sablés bretons

Pour la crème :

- 120 g de crème liquide entière- 60 g de mascarpone- 12 g de sucre en poudre- 1,5 càc d'arôme pistache (ou 25 g de pâte de pistache)- fraises lavées, équeutées et coupées en deux  
- pistaches décortiquées non salées concassées

Réaliser les sablés bretons. Pour la recette, c'est ici (clique).  
  
Préparer la crème en mélangeant tous les ingrédients et en la battant comme une crème chantilly. Il faut que la crème se tienne bien pour tenir dans une poche munie d'une douille cannelée.  
  
Garnir au moment du service les sablés de crème en n'allant pas juqu'au bord car vous mettez là les fraises. Décorer d'éclats de pistaches.  
  
Pour préparer ce dessert à l'avance comme je l'ai fait, vous pouvez réaliser les sablés la veille en prenant soin de les conserver dans une boîte en fer. Le jour même vous faites la crème à l'avance que vous réserver au frais dans la poche à douille fermée à l'aide d'une pince à linge. Et vous parez les fraises et les conservez également au frais. Comme ça au dernier moment vous garnissez les sablés de crème et de fraises.

[](http://storage.canalblog.com/31/42/479194/53069657.jpg)