

Tartelettes chocolat blanc-fraises sur biscuits roses



Pour 6 tartelettes:

- 100 g de biscuits roses de Reims
- 30 g de beurre fondu
- 100 g de chocolat blanc à pâtisser
- 1 cs de crème liquide
- 10-12 fraises selon la grosseur
- chantilly maison (facultatif... mais tellement bon!)

Réduire les biscuits roses en poudre dans le bol du robot puis y ajouter le beurre fondu en continuant de mixer.

Répartir cette préparation dans des moules à tartelettes en silicone (ou tapisser le fond de petits cercles à pâtisserie). Tasser bien le fond de tarte avec le dos d'une cuillère ou le fond d'un petit verre de façon à faire une couche assez épaisse et bien compacte.

Placer au réfrigérateur 1h.

Faire fondre le chocolat blanc au micro-ondes (ou au bain-marie) avec la cuillère de crème. Bien mélanger pour avoir un mélange homogène. Napper les fonds de tarte refroidi et replacer au frais. Au moment de servir, répartir les fraises taillées en petits dés et déposer un soupçon de chantilly.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>