



TARTELETTES GANACHE AU CHOCOLAT BLANC ET BUTTERNUT



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 3 mn(sans compter la cuisson de la butternut)

Pour 8 tartelettes individuelles:

Pour les fonds de tarte:

90 g de beurre fondu

1 paquet de spéculoos

Pour la ganache à la courge butternut:

200g g de crème liquide

200 g de chocolat blanc (râpé ou en pistoles)

250 de pulpe de butternut

1 feuille de gélatine réhydratée

Quelques zeste d'oranges confites

Les fonds de tarte:

Quelques heures avant ou même la veille.

Réduire les biscuits en poudre et ajouter le beurre fondu. Etaler cette pâte avec le dos d'une cuillère à café en remontant le log des parois des moules à tarte individuels. Réserver au frigo pour que les fonds de tarte durcissent.

Pour la ganache au chocolat blanc et butternut:

Porter la crème fleurette à ébullition, couper le feu et ajouter le chocolat blanc et la gélatine. Laisser reposer 1 mn puis remuer énergiquement pour que l'appareil soit bien lisse. Incorporer la pulpe de butternut et remuer encore. Réserver et laisser refroidir à température ambiante.

Démouler les fonds de tartelettes délicatement et, avant que la préparation ne soit trop prise, la verser doucement dans les fonds de biscuits.

Remettre au froid et laisser prendre complètement avant de poser quelques morceaux de zeste d'orange confite au milieu de la ganache.

Servir bien frais avec, si possible une crème pralinée au chocolat toute simple.