TARTELETTES AU CHOCO-PRALINE ET CERISES NOIRES

Facile Préparation: 20 mn Cuisson: 45 mn

Pour 4 tartelettes de 6,5 cm de diamètre:
pour les cerises:
500 g de cerises noires + 3 ou 4 c.à soupe de sucre
pour la crème:
85 g de chocolat noir à 66% râpé ou en pistoles (Barry-Caillebaut) + 85 g de chocolat praliné lait en morceaux (ou pâte de praliné) + 15 cl de crème fraîche liquide
pour les fonds de tarte:
QS pâte sablée au cacao

Les cerises:
Laver et équeuter les cerises. Les dénoyauter et les cuire à feu doux avec le sucre pendant 20 minutes environ. Laisser refroidir avant de les égoutter (garder le jus pour sucrer des yaourts par exemple ou décorer l'assiette).
La crème choco-pralinée:
Porter la crème à ébullition, couper le feu et ajouter les 2 chocolats. Attendre une minute et remuer jusqu'à ce que la crème soit bien lisse. Laisser refroidir.
Les fonds de tarte:
Abaisser la pâte à 4 mm environ entre 2 feuilles de papier film (ou sulfurisé) puis foncer les moules en les beurrant légèrement si nécessaire. Piquer les fonds à l'aide d'une fourchette. Réserver1/2 h au frais.
Préchauffer le four à 180°.
Couvrir les fonds de tarte d'un papier sulfurisé et remplir de haricots secs avant de cuire à blanc une vingtaine de minutes . Ôter les haricots et le papier 2 minutes avant la fin de la cuisson et continuer pour dessécher la pâte. Démouler les fonds de tarte après refroidissement.
Finition:
Remplir les fonds de tarte généreusement avec la crème et recouvrir de cerises en les façonnant un peu en dôme.