



## **TARTELETTES AU PRALINE ET A LA POIRE**



**Facile**

**Préparation: 20 mn**

**Cuisson: 20 mn (10 + 10)**

**Pour 12 mignardises à manger en une bouchée:**

Environ 150 g de pâte sablée

60 g de chocolat praliné ou de gianduja cassé en petits morceaux

6 cl de crème fraîche

1 poire

1 noisette de beurre

Quelques pincées de poudre de noisettes passées quelques secondes à la poêle

Préchauffer le four à 180°.

Etaler la pâte sablée finement et découper à l'emporte-pièce des ronds adaptés à la taille des empreintes ou des moules.

Garnir les moules et laisser reposer la pâte une dizaine de minutes au froid.

Cuire au four jusqu'à ce que les bords soient blonds (8 à 10 mn). Laisse refroidir avant de démouler.

Dans une casserole, porter la crème à ébullition, puis, couper le feu et incorporer les morceaux de chocolat dans la crème bouillante en remuant sans cesse pour que le mélange soit très homogène. Réserver.

Eplucher la poire et la tailler en fines lamelles et les faire revenir quelques minutes dans le beurre pour qu'elles caramélisent juste avec leur propre jus sucré. Réserver.

**Finition:**

Déposer la valeur d'une càc de ganache pralinée dans le fond des tartelettes. Décorer avec un petit morceau de poire rôtie et saupoudrer d'un peu de poudre de noisettes à peine torréfiée.