

Tartelettes au chocolat



Préparation: 30 minutes

Cuisson: 25 minutes

Ingrédients pour 8 tartelettes:

Pâte sablée:

200g de farine
100g de poudre
d'amandes
100g de sucre glace
125g de beurre
1 oeuf
1 pincée de sel

Ganache au chocolat:

150g de chocolat noir
à 65 ou 70% de cacao
50g de chocolat au lait
200ml de crème
fleurette
50ml de lait
1 œuf

Déco:

copeaux de chocolat
blanc
figurines en chocolat

Préparation:

- Pâte sablée: mettre tous les ingrédients dans le bol d'un robot et mélanger avec le couteau " pétrin" pendant quelques minutes, jusqu'à l'obtention d'une boule. Laisser reposer au frais pendant 1 heure.
- Cuisson des tartelettes à blanc: Abaisse la pâte sablée entre 2 feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 3 mm. En garnir 8 moules à tartelettes. Poser un petit rond de papier sulfurisé sur chaque fond de tartelettes puis les recouvrir de légumes secs. Enfourner à four préchauffé à 170°C pour 12 minutes.
- Ganache: couper les chocolats en petits morceaux dans un bol. Faire chauffer la crème et le lait jusqu'à ébullition. Verser la crème bouillante en 2 ou 3 fois sur le chocolat. Fouetter pour lisser la crème. Incorporer l'oeuf battu lorsque la crème au chocolat est tiède.

- Sortir les tartelettes du four puis retirer les légumes secs et le papier. Verser la crème au chocolat. Baisser la température du four à 150°C pour remettre à cuire les tartelettes pendant 15 minutes.

La crème doit être prise mais encore tremblotante, car elle va se raffermir en refroidissant.

Servir froid, décoré de figurines en chocolat et de copeaux de chocolat blanc.