

MINI TARTELETTES AUX CARAMBARS

1 pâte sablée (faite maison c'est mieux !)

20 carambars

20 cl de crème fraîche liquide

1 cuillère à soupe de cacao non sucré

1 noisette de beurre



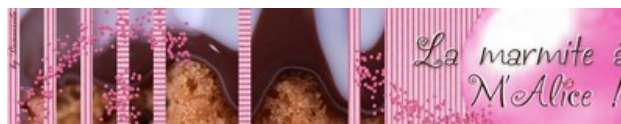
Découper les ronds de pâte et fonder les empreintes à mini-tartelettes.

Déposer sur chaque petit rond de pâte quelques haricots secs pour éviter qu'ils ne gonflent à la cuisson.

Préchauffer le four Th 7, une fois chaud, enfourner les fonds de tartelettes et les précuire 15 mn.

Faire chauffer à feu doux dans une petite casserole la crème fraîche, avec les carambars dedans.

Quand les carambars sont fondus, ajouter le cacao et bien mélanger. Ajouter la noisette de beurre et bien mélanger. Verser sur les empreintes et faire refroidir.



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