

MINI TARTELETTES CAMEL CHOCOLAT NOISETTES ET COCO...

Pour une plaque Demarle de 30 empreintes mini tartelettes

Pour la pâte brisée (recette légèrement modifiée de Christine Ferber) :

200 g de farine
60 g de beurre doux
40 g de beurre demi sel
30 g de sucre roux
1 pincée de sel
1 jaune d'œuf
3.5 cl d'eau (35 g)

Pour le caramel :

100 g de sucre roux
25 g de beurre salé (aux cristaux de sel)
100 ml de crème fraîche liquide

Pour la ganache au chocolat :

120 g de chocolat noir aux noisettes, mixé légèrement
50 ml de crème fraîche liquide
50 ml de lait de coco

+ éventuellement un peu de sucre roux pour la déco

Réaliser la pâte :

Mélanger la farine et le beurre en sablant du bout des doigts.

Ajouter le sel et le sucre, mélanger.

Faire un puits, y déposer le jaune d'œuf, mélanger.

Ajouter l'eau froide, former une boule, l'envelopper dans une feuille de film alimentaire, réfrigérer pour 15 minutes..

Préparer le caramel !

Verser le sucre dans une casserole, le faire caraméliser à sec en le surveillant pour qu'il n'ambre pas trop.

Y ajouter la crème hors du feu (attention, ça mousse !) puis le beurre. Remettre sur le feu pour 1 minute pour épaissir. Réserver pour laisser tiédir.

Préparer les fonds de tartelettes :

Préchauffer le four Th 6/7 (200°C).

Étaler la pâte finement.

Retourner la plaque à empreintes de façon à voir le dos de la plaque. Déposer les cercles de pâte sur l'envers du moule, de façon à les empêcher de gonfler lors de la cuisson à blanc.

Enfourner 15 minutes.

Préparer la ganache au chocolat :



Faire chauffer ensemble le lait de coco, la crème liquide et le chocolat aux noisettes. Quand le chocolat est fondu, mixer brièvement au mixeur plongeant pour concasser un peu les noisettes.

Montage :

Récupérer les fonds de tartelettes cuits, un peu refroidis. Verser dedans à l'aide d'une cuillère à café un peu de caramel, puis un peu de ganache au chocolat. Eventuellement décorer de pralin. Réserver au frais (mais pas au réfrigérateur, où la pâte ramollirait !).



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