

TARTELETTES CHOCABRICOT

Pour la pâte

200 g de farine
100 g de beurre doux
30 g de sucre en poudre
1 pincée de sel
1 jaune d'œuf
35 g d'eau

Pour la garniture

200 g de confiture d'abricots
150 g de chocolat
20 cl de crème fraîche liquide
10 g de beurre doux



Réaliser la pâte brisée :

Mélanger la farine, le sucre et le sel. Ajouter le beurre un peu mou, sabler du bout des doigts. Ajouter l'œuf et l'eau, mélanger, former une boule. Réfrigérer au moins 15 mn enveloppé dans du film alimentaire.

Au bout de 15 minutes, préchauffer le four Th 7.

Etaler la pâte, la découper à l'emporte pièce, l'installer sur l'envers des moules silicones. Cuire pendant 20 minutes.

Réaliser la garniture :

Faire chauffer la confiture d'abricots. La couler dans les tartelettes, laisser refroidir.

Casser le chocolat en morceaux dans une jatte, faire chauffer la crème liquide, la verser sur le chocolat, attendre une minute puis remuer. Incorporer le beurre, verser sur la confiture d'abricots. Réfrigérer pour figer la ganache.

