

Tartelettes de chocolat au salidou

Ingrédients

Pâte sablée (recette ici) [Pâte sablée](#)

125 gr de beurre

75 gr de sucre glace

2 jaunes d'oeufs

250 gr de farine

200 ge de chocolat a fondre

2 CS de salidou

3 CS de crème liquide

Préparer la pâte sablée :

Dans un saladier, mélangez le beurre avec le sucre glace afin d'obtenir une pâte bien homogène. Ajoutez ensuite les jaunes d'oeufs puis terminez par la farine. Bien mélangez.

Emballer la pâte obtenue dans du film alimentaire et laisser reposer 1 heure au frigo.

Etalez la pâte sur une feuille de papier sulfurisé (plus facile après pur mettre dans le moule), la mettre dans le moule à tarte couvrir d'une feuille de papier sulfurisé et remettre au frais pendant 30 mn.

Faire cuire dans un four préchauffé à 200°C pendant 15 mn, (mettre des haricots blancs secs ou des billes de cuisson sur le papier sulfurisé) au bout de ce temps retirer la feuille de papier sulfurisée et refaire cuire pendant 10 mn.

Faites fondre le chocolat avec la crème, ajoutez-y le Salidou

Laissez les fonds de tarte refroidir, puis coulez-y le mélange. Placez au frais deux heures.

