

Gourmandise personnelle ...

Tartelettes au chocolat

Ingrédients pour la pâte sablée

- 250g de farine
- 125g de beurre
- 50g de sucre glace
- 1 jaune d'œuf
- 30g d'eau froide
- 1 pincée de sel

Ingrédients pour la garniture

- 100g de chocolat Nestlé Dessert
- 100g de crème liquide entière



Réalisation de la pâte sablée

Sablez entre les mains la farine et le beurre coupé en petits cubes. Lorsque le beurre est totalement absorbé par la farine, ajoutez le sucre glace. Ajoutez le jaune d'œuf puis l'eau froide, et une pincée de sel. Mélangez pour réunir tous les ingrédients et dès que la pâte se forme, arrêtez. Réunissez le tout sur un papier film et emballez. Laissez refroidir durant 30min au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 180°C.

Étalez la pâte à tarte et découpez, à l'aide d'un verre, les fonds de tartelettes. Foncez un moule à mini-tartelettes, piquez la pâte avec une fourchette pour qu'elle ne gonfle pas à la cuisson, et enfournez vos tartelettes jusqu'à ce que la pâte soit cuite, légèrement dorée (environ 10 min).

Pendant que les tartelettes refroidissent, préparez la ganache au chocolat.

Disposez vos morceaux de chocolats dans un saladier. Faites bouillir votre crème liquide puis versez-la sur le chocolat. Remuez doucement pendant que le chocolat fond, jusqu'à ce que cela forme une ganache homogène.

Versez la ganache sur vos fonds de tarte, laissez tiédir à air ambiant puis entreposez au réfrigérateur. Elles peuvent attendre sans problème le lendemain, et n'en seront que meilleures.