

Tartelette speculoos

Ingredients
Pâte sucrée
1 oeuf
90g de sucre glace
30g de poudre d'amande
130g de beurre mou
260g de farine
Croustillant speculoos
33g de crêpes dentelles
67g de chocolat blanc
90g de pâte speculoos
Namelaka speculoos
80ml de lait
165ml de crème liquide entière
2g de gélatine
125g de chocolat blanc
70g de pâte speculoos

Pâte sucrée

- Pour 8 tartelettes -

Fouetter ensemble le beurre mou, le sucre et la poudre d'amande

Verser l'oeuf et continuer mlanger

Ajouter la farine en mlangeant la main, ne pas trop travailler la pte sinon elle sera dure aprs cuisson

Emballer la pte dans un film alimentaire et mettre au frais 1h

Fariner le plan de travail et taler la pte finement

Garnir les moules tarte de pte et mettre 15 minutes au conglateur

Prchauffer le four 180C

Cuire blanc 20 minutes

Croustillant speculoos

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Incorporer la pte de speculoos

Verser les crpes dentelles crases et mlanger

Etaler sur les fonds de tartelettes et mettre au frais

Namelaka speculoos

Mettre la glatine tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer ensemble le lait, la pte de speculoos et le chocolat blanc sur feu doux

Incorporer la glatine essore

Ajouter la rme liquide et verser sur les tartelettes

Mettre au frais au moins 4h