Tartelette praliné, chocolat et vanille

Ingredients
Pâte sucrée
30g d'oeuf
125g de farine
15g de poudre d'amande
45g de sucre glace
60g de beurre mou
Croustillant praliné
80g de chocolat blanc
110g de praliné noisettes
38g de crêpes dentelles
Ganache chocolat
100g de chocolat au lait
75ml de crème liquide entière
20g de beurre
Ganache montée vanille
2g de gélatine
65g de chocolat blanc
85 + 170ml de crème liquide entière
1cuillère à café de poudre de vanille

Pâte sucrée

- Pour 4 tartelettes carres - Srapcooking 15% de remise avec GOURMAND15

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 sur une paisseur de 0.3cm

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

Prchauffer le four 180C

Cuire blanc 20 minutes

Croustillant praliné

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Incorporer le pralin noisette

Verser les crpes dentelles crases et mlanger

Etaler sur les fonds de tartelettes et mettre au frais

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Tartelette praliné, chocolat et vanille

Ganache au chocolat

Faire chauffer ensmeble le chocolat au lait et la crme liquide au bain marie ou au micro onde

Incorporer le beurre en mlangeant bien

Verser sur les tartelettes et mettre au frais 2h

Ganache montée vanille

Mettre la glatine tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer les 85ml de crme liquide avec la poudre de vanille

Incorporer la glatine essore et

Verser chaude sur le chocolat en petits morceaux et mlanger

Ajouter le reste de crme liquide froide et mlanger

Filmer au contact et laisser une nuit au frais

Le lendemain fouetter la ganache jusqu' ce qu'elle soit ferme

Mettre en poche et pocher sur les tartelettes

Vous pouvez rajouter du pralin pour encore plus de gourmandise

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr