



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

1 cuillère à café de poudre de vanille

Pâte sucrée

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

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

Verser l'oeuf et continuer à mélanger

Ajouter la farine en mélangeant à la main, ne pas trop travailler la pâte sinon elle sera dure après cuisson

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

Fariner le plan de travail et étaler la pâte sur une épaisseur de 0.3cm

Garnir les moules à tarte de pâte et mettre 15 minutes au congélateur

Préchauffer le four à 180°C

Cuire à blanc 20 minutes

Croustillant praliné

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Incorporer le praliné noisette

Verser les crêpes dentelles écrasées et mélanger

Etaler sur les fonds de tartelettes et mettre au frais



Tartelette praliné, chocolat et vanille

Ganache au chocolat

Faire chauffer ensemble le chocolat au lait et la crème liquide au bain marie ou au micro onde

Incorporer le beurre en mélangeant bien

Verser sur les tartelettes et mettre au frais 2h

Ganache montée vanille

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

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

Incorporer la gélatine essorée et

Verser chaude sur le chocolat en petits morceaux et mélanger

Ajouter le reste de crème liquide froide et mélanger

Filmer au contact et laisser une nuit au frais

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

Mettre en poche et pocher sur les tartelettes

Vous pouvez rajouter du praliné pour encore plus de gourmandise