



## Tartelettes croustillantes Dulcey

### Ingredients

#### Pâte sucrée

45g de sucre glace  
60g de beurre mou  
125g de farine  
15g de poudre d'amande  
30g d'oeuf

#### Croustillant dulcey

43g de chocolat dulcey  
60g de pâte praliné  
20g de crêpes dentelles

#### Ganache dulcey

160g de chocolat dulcey  
100g de crème liquide entière  
31g de beurre

### Pâte sucrée

- Pour 4 tartelettes de 8cm - Scrapcooking 15% de remise avec GOURMAND15 sur tout le site

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 dulcey

Faire fondre le chocolat dulcey au bain marie

Incorporer la pâte praliné

Verser les crêpes dentelles écrasées et mélanger

Etaler sur les fonds de tartelettes et mettre au frais

### Ganache dulcey

Faire chauffer la crème liquide

Ajouter le chocolat dulcey et mélanger

Incorporer le beurre en morceaux

Verser sur les tartelettes

Mettre au frais 2h

---