

Tartelettes de Pâques au chocolat

Ingredients
Pâte sucrée
45g de sucre glace
30g d'oeuf
60g de beurre mou
15g de poudre d'amande
125g de farine
Croustillant praliné
40g de chocolat blanc
60g de pâte praliné
20g de crêpes dentelles
Ganache chocolat au lait
75g de chocolat au lait
62g de crème liquide entière
15g de beurre
Dôme mousse chocolat
35ml de lait
90ml de crème liquide entière
30g de chocolat au lait
30g de chocolat noir
1g de gélatine
Glaçage
35ml d'eau
70g de sucre
50g de chocolat au lait
35ml de crème liquide entière
3g de gélatine

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 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 la pte pralin

Verser les crpes dentelles crases et mlanger

Etaler sur les fonds de tartelettes et mettre au frais

Ganache au chocolat au lait

Faire chauffer la crme liquide

Incorporer le chocolat en petits morceaux

Ajouter le beurre en morceaux et mlanger

Remplir les tartelettes

Mettre au frais 2h

Dôme au chocolat

Mettre la glatine tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer ensemble, au micro onde, les chocolats et le lait

Incorporer la glatine essore et laisser tidir

Monte la crme liquide jusqu'au bec d'oiseau

L'incorporer dlicatement au chocolat

Verser dans les moules et mettre au conglateur une nuit

Glaçage au chocolat

Mettre la glatine trermper dans de l'eau froide

Faire chauffer ensemble le sucre et l'eau jusqu' 103C

Ajouter le chocolat, la glatine et mlanger

Incorporer la crme liquide froide

Laisser refroidir environ 36C, + ou - 1C

Verser sur les dmes congels

Et dcorer comme il vous plaît
