

Tartelettes fraise et chocolat

Ingredients
Pâte sucrée
130g de beurre mou
1 oeuf
90g de sucre glace
260g de farine
30g de poudre d'amande
Confit de fraises
250g de purée de fraises
50g de sucre
1cuillère à soupe de jus de citron
1cuillère à café rase de pectine NH
Ganache au chocolat
30g de beurre
20g de chocolat au lait
110g de chocolat noir
120ml de crème liquide entière

Pâte sucrée

- Pour 6 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 finement la pte

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

Prchauffer le four 180C

Cuire blanc 20 minutes

Confit de fraises

Faire chauffer la pure de fraises et le jus de citron

Mlanger ensemble le sucre et la pectine

Ajouter dans la pure de fraise et continuer de faire chauffer, en mlangeant, environ 1 minute

Rpartissez sur les fonds de tartelettes

Mettre au frais une bonne heure

Ganache au chocolat

Faire fondre ensemble les chocolats et la crme liquide au micro onde

Bien mlanger pour avoir une prparation lisse

Incorporer le beurre en petits morceaux

Verser sur les tartelettes

Laisser 2h au frais avant de pouvoir dguster