



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
1 cuillère à soupe de jus de citron
1 cuillère 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 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 finement la pâte

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

Préchauffer le four à 180°C

Cuire à blanc 20 minutes

Confit de fraises

Faire chauffer la purée de fraises et le jus de citron

Mélanger ensemble le sucre et la pectine

Ajouter dans la purée de fraise et continuer de faire chauffer, en mélangeant, environ 1 minute

Répartissez sur les fonds de tartelettes

Mettre au frais une bonne heure

Ganache au chocolat

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

Bien mélanger pour avoir une préparation lisse

Incorporer le beurre en petits morceaux

Verser sur les tartelettes

Laisser 2h au frais avant de pouvoir déguster
