

Tarte au chocolat blanc sans four

Ingredients
Pâte sucrée
240g de palets bretons
90g de beurre
Ganache au chocolat blanc
300g de chocolat blanc
150g de crème liquide entière

Pâte sucrée

- Pour 4 tartelettes ou 1 tarte -

Faire fondre le beurre au micro onde.

Dans le bol mettre les palets bretons 15s/vitesse 5

Ajouter le beurre fondu 20s/vitesse 3

Garnir les moules de la prparation, dans le fond et sur les bords.

Mettre au frais 1h

Ganache au chocolat blanc

Fairechauffer la crme, l'ajouter en 3 fois sur le chocolat en morceaux, mlanger jusqu' obtention d'une prparation homogne.

Verser l'intrieur des tartelettes et mettre au frais 5h

ASTUCE

Les dessins du dessus c'est juste du chocolat noir fondu

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr