

ttes façon forêt noire

Ingredients
Pâte au cacao
130g de beurre mou
90g de sucre glace
30g de poudre d'amande
240g de farine
20g de cacao non sucré
1 oeuf
Ganache de chocolat noir
100g de chocolat noir
100g de crème liquide entière
Chantilly mascarpone
80g de mascarpone
110g de crème liquide entière
2cuillères à soupe de sucre glace
et de la confiture de cerises

Pâte au cacao

- Pour 6 tartelettes -

Dans le bol mettre le beurre mou, le sucre glace, la poudre d'amande, le cacao et la farine 20s/vitesse 3.5

Ajouter l'oeuf 8s/vitesse 4

Filmer et mettre au frais 1h

Prchauffer le four 170C

Etaler la pte, foncer les moules et faire cuire blanc pendant environ 20 minutes

Laisser refroidir sur une grille

Dans le fond des tarteltes mettre de la confiture de cerise en laissant un peu de place pour la ganache

Ganache au chocolat noir

Faites chauffer la crme puis l'ajouter en 3 fois sur le chocolat en morceaux, mlanger jusqu' obtention d'un mlange homogne.

Laisser un peu refroidir avant d'en garnir les tartelettes

Chantilly mascarpone

A l'aide d'un batteur monter la crme et la mascarpone en chantilly ferme en ajoutant sur la fin le sucre glace

Mettre en poche et dcorer selon vos gots

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