



Tartelettes au chocolat Dulcey

Ingredients

Pâte sucrée

150g de beurre mou
100g de sucre glace
60g de poudre d'amande
250g de farine
1 oeuf

Ganache Dulcey

120g de crème liquide entière
240g de chocolat dulcey

Pâte sucrée

- Pour 6 tartelettes -

Fouetter ensemble le beurre mou, le sucre et la poudre d'amande

Verser l'oeuf et continuer de fouetter

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 la pâte sur une épaisseur de 0.5cm

Garnir les cercles de pâte et remettre au frais 1h

Préchauffer le four 180°C

Enfourner pendant 16 minutes, cuisson blanche, et laisser refroidir

Ganache Dulcey

Faire chauffer la crème liquide

La verser chaude sur le chocolat Dulcey en morceaux, laisser quelques secondes

Emulsionner

Verser sur les fonds de tarte et mettre au frais 3h