Tartelettes girly

Ingredients
Pâte sucrée
1 oeuf
90g de sucre glace
30g de poudre d'amande
260g de farine
120g de beurre mou
Ganache ruby et fruits rouges
300g de chocolat ruby
220g de purée de fruits rouges
40g de crème liquide entière
Ganache montée ruby
100g de chocolat ruby
40 + 140g 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 de fouetter

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 la pte sur une paisseur de 0.4cm

Garnir les cercle tarte de pte et remettre au frais 1h

Prchauffer le four 180C

Enfourner pendant 20 minutes, cuisson blanc, et laisser refroidir

Ganache ruby et fruits rouges

Faire chauffer ensemble la pure de fruits rouges et la crme liquide

Verser le mlange chaud sur le chocolat ruby et mlanger jusqu' obtenir une ganache lisse

Remplir es 6 tartelettes de la ganache et mettre au frais

Ganache montée ruby

Faire chauffer les 40g de crme liquide

Verser la crme chaude sur le chocolat ruby et mlanger jusqu' obtenir une prparation lisse

Ajouter le reste de crme lliquide froide et mlanger

Filmer au contact la ganache et laisser au frais une nuit

Le lendemain, l'aide d'un batteur lectrique fouetter la ganache juqu' ce qu'elle soit ferme