



Tartelettes snickers

Ingredients

Pâte sucrée

1 oeuf
 120g de beurre mou
 90g de sucre glace
 260g de farine
 30g de poudre d'amande

Caramel beurre salé

220g de sucre
 140g de crème liquide entière
 80g de beurre demi-sel
 1 pincée de sel
 des cacahuètes

Ganache au chocolat

150g de chocolat au lait
 60g de chocolat noir
 135g de crème liquide entière

Ganache montée cacahuète

50g de chocolat blanc
 170g de crème liquide entière
 2g de gélatine
 55g de pâte pralinée cacahuète

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 0.4cm

Garnir les cercle à tarte de pâte et remettre au frais 1h

Préchauffer le four à 180°C

Enfourner pendant 20 minutes, cuisson à blanc, et laisser refroidir

Caramel beurre salé

Faire chauffer le sucre jusqu'à obtenir une belle couleur caramel

---> trop clair ça n'a pas le goût de caramel juste de sucre

---> trop foncé c'est amer

Incorporer le beurre en morceaux, en continuant de mélanger sur le feu

Verser la crème liquide chaude et mélanger encore quelques secondes

Remplir à moitié les tartelettes et ajouter dessus des cacahuètes concassées

Mettre au frais 1h

Ganache au chocolat

Faire chauffer la crème liquide

Hors du feu ajouter les chocolats en morceaux et laisser quelques secondes

Bien mélanger jusqu'à ce que tout le chocolat soit fondu

Verser sur les tartelettes jusqu'au bord

Mettre au frais 2h

Ganache montée cacahuète

Mettre la gélatine en feuille à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer la crème liquide

Hors du feu, ajouter la gélatine essorée

Incorporer le chocolat blanc en morceau, mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit complètement dissous

Ajouter le praliné de cacahuète
et mélanger

Filmer au contact et laisser 6h au frais

A l'aide d'un fouet électrique fouetter la ganache jusqu'à obtenir une mousse ferme

Mettre en poche et garnir les tartelettes

Décorer comme il vous plait
