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
1pincée 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 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

Caramel beurre salé

Faire chauffer le sucre jusqu' obtenir une belle couleur caramel

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

---> trop fonc c'est amer

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

Verser la crme liquide chaude et mlanger encore quelques secondes

Remplir moiti les tartelettes et ajouter dessus des cacahutes concasses

Mettre au frais 1h

Ganache au chocolat

Faire chauffer la crme liquide

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

Bien mlanger jusqu' ce que tout le chocolat soit fondu

Verser sur les tartelettes jusqu'au bord

Mettre au frais 2h

Ganache montée cacahuète

Mettre la glatine en feuille tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer la crme liquide

Hors du feu, ajouter la glatine essore

Incorporer le chocolat blanc en morceau, mlanger jusqu' ce que le chocolat soit compltement dissous

Ajouter le pralin de cacahute et mlanger

Filmer au contact et laisser 6h au frais

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

Mettre en poche et garnir les tartelettes

Dcorer comme il vous plait