



Tartelette noisettes

Ingredients

Pâte sucrée

1 oeuf
30g de poudre de noisettes
90g de sucre glace
260g de farine
130g de beurre mou

Croustillant noisette

67g de chocolat blanc
33g de crêpes dentelles
95g de pâte de pralin

Namelaka noisette

80ml de lait
125g de chocolat blanc
165ml de crème liquide entière
70g de pâte de pralin
2g de gélatine

Pâte sucrée

- Pour 8 tartelettes -

Fouetter ensemble le beurre mou, le sucre et la poudre de noisette

Verser l'oeuf et continuer à mélanger

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 finement

Garnir les moules à tarte de pâte et mettre 15 minutes au congélateur

Préchauffer le four à 180°C

Cuire à blanc 20 minutes

Croustillant noisette

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Incorporer la pâte de pralin

Verser les crêpes dentelles écrasées et mélanger

Etaler sur les fonds de tartelettes et mettre au frais

Namelaka noisette

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer ensemble le lait, la pâte de pralin et le chocolat blanc sur feu doux

Incorporer la gélatine essorée

Ajouter la rème liquide et verser sur les tartelettes

Mettre au frais au moins 4h
